叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 轻松掌握高级烹饪技巧(high-class Cookery Made Easy) 000001

2. 轻松掌握高级烹饪技巧(high-class Cookery Made Easy) 000002

3. 轻松掌握高级烹饪技巧(high-class Cookery Made Easy) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

轻松掌握高级烹饪技巧(High-class cookery made easy)

[haɪ] - [klɑːs] ['kʊkəri]
HIGH - CLASS COOKERY
高的 - 班级 烹饪

高级烹饪

[meɪd] ['iːzi] .
MADE EASY .
制成 简单的 .

变得简单易行。

[baɪ]['mɪsɪz] . [hɑːt] .
By Mrs . Hart .
经过 太太 . 哈特 .

作者：哈特夫人

['edɪnbrə] :
EDINBURGH :
爱丁堡 :

爱丁堡:

['lɒrɪmə] & ['gɪliz] , ['printərz] ,
LORIMER & GILLIES , PRINTERS ,
洛里默 & 吉利斯 , 打印机 ,

洛里默和吉利斯印刷厂

- [ˌes 'tiː] .
31 ST .
- 英石 .

31街

['ændruː] [skweə(r)] .
ANDREW SQUARE .
安德鲁 正方形 .

安德鲁广场。

['prefətri] [nəʊt] .
PREFATORY NOTE .
序言 笔记 .

前言。

[ai][hæv; həv] ['rɪt(ə)n] [ðɪs] [bʊk] [fɔː(r); fə(r)] [jʌŋ] ['leɪdɪz] [ænd; ənd] [ˌɪnɪk'spɪəriənst] [kʊks] ,
I have written this book for Young Ladies and inexperienced Cooks ,
我 有 书面 这 书 为了 年轻的 女士们 和 缺乏经验 厨师 ,

我写这本书是为了年轻女士和缺乏经验的厨师。

[æz; əz][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðem; ðəm][ɪn] ['kʊkəri] .
as a simple guide for them in Cookery .
作为 一个 简单的 指导 为了 他们 在 烹饪 .

作为他们的简易烹饪指南。

[ai][hæv; həv][hæd; həd][ə; eɪ] ['præktɪkl] ['kʊkɪŋ] - [klɑːs][fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm][taɪm][ɪn] ['veəriəs] [taʊnz] ,
I have had a practical cooking - class for some time in various towns ,
我 有 有 一个 实际的 烹饪 - 班级 为了 一些 时间 在 各种各样的 城镇 ,

我曾在多个城镇开设过一段时间的烹饪实践课。

[weə(r)] [ai][hæv; həv] [pruːvd] [maɪ]['resəpɪz][baɪ] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['leɪdɪz] .

where	I	have	proved	my	recipes	by	cooking	them	for	the	ladies	.
在哪里	我	有	已证实	我的	食谱	经过	烹饪	他们	为了	这	女士们	.

我曾为女士们烹饪，以此证明了我的食谱的有效性。

[ai][hæv; həv] [biːn] [ɑːskt] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [bʊk] [ɒv; əv] [ðiːz] ['resəpɪz] ,

I	have	been	asked	to	form	a	book	of	these	recipes	,
我	有	到过	问	到	形式	一个	书	的	这些	食谱	,

有人请我把这些食谱整理成书，

[æz; əz][məʊst] ['kʊkəri] [bʊks] [ɑː(r); ə(r)][nɒt]['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] ['haʊshoʊldz] ;

as	most	Cookery	Books	are	not	suitable	for	economical	households	;
作为	最多	烹饪	图书	是	不是	合适的	为了	经济	家庭	;

因为大多数烹饪书籍并不适合经济型家庭；

[ænd; ənd][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɪz] [naʊ] [səb'mɪtɪd] [tuː; tə][ðə; ði]['pʌblɪk] .

and	the	result	is	now	submitted	to	the	public	.
和	这	结果	是	现在	提交	到	这	民众	.

调查结果现已公布。

[ai][hæv; həv] [lɜːnt] [frɒm; frəm] [ɪk'spɪəriəns] [wɒt] [ɪz] ['wɒntɪd] [ɪn][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] ,

I	have	learnt	from	experience	what	is	wanted	in	a	kitchen	,
我	有	学会了	从	经验	什么	是	通缉	在	一个	厨房	,

我从经验中了解到厨房里需要什么，

[ænd; ənd] ['ðeəfɔː(r)] [ðə; ði] [ɪn'strʌkʃənz] ['gɪv(ə)n][ɑː(r); ə(r)] [sʌtʃ] [ðæt] ['eni][wʌn][kæn; kən] ['fɒləʊ]

and	therefore	the	instructions	given	are	such	that	any	one	can	follow
和	所以	这	指示	给定	是	这样的	那	任何	一	能	跟随

[ðem; ðəm] [wɪ'ðaʊt] ['dɪfɪkəlti] .

them	without	difficulty	.
他们	没有	困难	.

因此，给出的说明很容易让人理解和执行。

[ai][ɪn'tend] , [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [tuː; tə] ['pʌblɪʃ] [ə'nʌðə(r)]['lɪt(ə)l] [wɜːk] , [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l]

I	intend	,	as	soon	as	possible	,	to	publish	another	little	work	,	with	additional
我	打算	,	作为	很快	作为	可能的	,	到	发布	其他	小的	工作	,	和	额外的

['resəpɪz] ,

recipes	,
食谱	,

我打算尽快出版另一部小作品，其中包含更多食谱。

[æz; əz] [taɪm] [hæz; həz] [feɪld] [ˌem 'iː][tuː; tə] [gɪv] , [ɪn][ðə; ði]['prez(ə)nt] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] ,

as	time	has	failed	me	to	give	,	in	the	present	publication	,
作为	时间	有	失败的	我	到	给	,	在	这	展示	发布	,

由于时间有限，我无法在本次出版物中详述，

[ɔːl][ðə; ði]['resəpɪz] [ðæt] [ai] [θɪŋk] [ɒv; əv] [ɪm'pɔːt(ə)ns] .

all	the	recipes	that	I	think	of	importance	.
全部	这	食谱	那	我	思考	的	重要性	.

所有我认为重要的食谱。

[dʒeɪ] . [eɪtʃ] .

J	.	H	.
J	.	H	.

JH

['kɒntents] .

CONTENTS	.
内容	.

内容。

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

[suːps] , [eit]
SOUPS , 8
汤 , 8

汤类，8

[fɪʃ] , -
FISH , 14
鱼 , -

鱼，14

[ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [meɪd] - ['dɪʃɪz] , -
ECONOMICAL MADE - DISHES , 20
经济 制成 - 菜肴 , -

经济实惠的菜肴，20

[ɑːn'treɪz] , -
ENTRÉES , 23
主菜 , -

主菜，23

['sɔːsɪz] [ɒv; əv] [ɑːn'treɪz] , -
SAUCES OF ENTRÉES , 27
酱汁 的 主菜 , -

主菜酱汁，27

[stɒk] [fɔː(r); fə(r)] ['sɔːsɪz] [ɔː(r)] [ɑːn'treɪz] , -
STOCK FOR SAUCES OR ENTRÉES , 30
库存 为了 酱汁 或者 主菜 , -

酱汁或主菜高汤，30

[dʒɔɪnts] [ɪn] ['dʒen(ə)rəl] , -
JOINTS IN GENERAL , 31
关节 在 一般的 , -

一般关节，31

['sɔːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] [dʒɔɪnts] , -
SAUCES FOR JOINTS , 40
酱汁 为了 关节 , -

关节酱汁，40

['pʊdɪŋz] , -
PUDDINGS , 42
布丁 , -

布丁，42

['pʊdɪŋ] ['sɔːsɪz] , -
PUDDING SAUCES , 48
布丁 酱汁 , -

布丁酱，48

['seɪvəri] ['dɪʃɪz] , -
SAVOURY DISHES , 49
咸味的 菜肴 , -

美味佳肴，49

['vedʒtəb(ə)lz] , -
VEGETABLES , 53
蔬菜 , -

蔬菜，53

[keɪks] , [ænd; ənd] ['aɪsɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [keɪks] , -
CAKES , AND ICINGS FOR CAKES , 55
蛋糕 , 和 糖霜 为了 蛋糕 , -

蛋糕及蛋糕糖霜，55

[ðə; ði] ['dɪfrənt] [kaɪndz] [ɒv; əv] [peɪst] , - [['sɛvən]]
THE DIFFERENT KINDS OF PASTE , 61 [7]
这 不同的 种类 的 粘贴 , - [7]

不同种类的糊状物，61[7]

[haɪ] - [klɑ:s] ['kʊkəri] [meɪd] ['i:zi] .
HIGH - CLASS COOKERY MADE EASY .
高的 - 班级 烹饪 制成 简单的 .

轻松掌握高级烹饪技巧。

[æt; ət] [ðə; ði] ['aʊtset] [wi:; wi] [hæv; həv] [tu:; tə] [rɪ'maɪnd] [ɔ:l] [hu:] [ri:d] [ði:z] ['peɪdʒɪz] ,
At the outset we have to remind all who read these pages ,
在 这 开端 我们 有 到 提醒 全部 WHO 读 这些 页面 ,

首先，我们必须提醒所有阅读本文的人：

[ðæt] [greɪt] [peɪnz] [mʌst; məst] [bi:; bi] ['teɪkən] [tu:; tə] [hæv; həv] [ɔ:l] [pænz] [ænd; ənd] ['dɪʃɪz] ['skru:pjələsli]
that great pains must be taken to have all pans and dishes scrupulously
那 伟大的 疼痛 必须 是 已采取 到 有 全部 平底锅 和 菜肴 一丝不苟地
[kli:n] .
clean .
干净的 .

必须竭尽全力将所有锅碗瓢盆彻底清洗干净。

[ɪn] ['kli:nɪŋ] ['kɒpə(r)] [pænz] , [ə'tend] [tu:; tə] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] :
In cleaning copper pans , attend to the following directions :
在 打扫 铜 平底锅 , 出席 到 这 下列的 方向 :

清洗铜锅时，请注意以下事项：

— [ɪf] [ðeə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] ['eni] ['lemən] [skɪnz] [left] [frɒm; frəm] ['kʊkɪŋ] , [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [sɔ:lt] [ænd; ənd]
— If there are any lemon skins left from cooking , boil them in salt and
— 如果 那里 是 任何 柠檬 皮肤 左边 从 烹饪 , 熬 他们 在 盐 和
['wɔ:tə(r)] ,
water ,
水 ,

—如果烹饪后还剩下柠檬皮，用盐水煮一下。

[dɪp] [ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv] ['flænl] [ɪn] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] , [ænd; ənd] [rʌb] [jɔ:(r); jə(r)] [pæn] [wel] .
dip a piece of flannel in the liquid , and rub your pan well .
蘸 一个 片 的 绒布 在 这 液体 , 和 擦 你的 平底锅 出色地 .

将一块法兰绒浸入液体中，然后仔细擦拭平底锅。

[ðen] [rɪns] [wɪð] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [draɪ] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪnɪn] [klɒθ] .
Then rinse with cold water , and dry with a linen cloth .
然后 冲洗 和 寒冷的 水 , 和 干燥 和 一个 亚麻布 布 .

然后用冷水冲洗，并用亚麻布擦干。

['evri] [pæn] [mʌst; məst] [bi:; bi] [rɪnst] [ɔ:(r)] [dʌst] [aʊt] [bɪ'fɔ:(r)] ['bi:ɪŋ] [ju:st] ,
Every pan must be rinsed or dusted out before being used ,
每一个 平底锅 必须 是 冲洗干净 或者 掸去灰尘 出去 前 存在 用过的 ,

每个锅在使用前都必须冲洗或除尘。

[fɔ:(r); fə(r)] [ðə; ði] [smɔ:lɪst] [spek] [ɒv; əv] [dɜ:t] [wɪl] [dɪ'strɔɪ] [ə; eɪ] [həʊl] ['pænfʊl] [ɒv; əv] [sɔ:s] ;
for the smallest speck of dirt will destroy a whole panful of sauce ;
为了 这 最小 斑点 的 污垢 将要 破坏 一个 所有的 平底锅 的 酱 ;

哪怕是一粒最小的灰尘，也会毁掉一整锅酱汁；

[ænd; ənd] [gʊd] ['sɔːsɪz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][faʊn'deɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [gʊd] ['kʊkɪŋ] .

and	good	sauces	are	the	foundation	of	good	cooking	.
和	好的	酱汁	是	这	基础	的	好的	烹饪	.

好的酱汁是好菜的基础。

[kʊks] ['kænɒt] [biː; bi] [tuː] ['keəf(ə)l][ɪn] ['kiːpɪŋ] [ðeə(r)] [sɔːs] - [pænz] ['skruːpjələsli] [kliːn] .

Cooks	cannot	be	too	careful	in	keeping	their	sauce	-	pans	scrupulously	clean	.
厨师	不能	是	也	小心	在	保持	他们的	酱	-	平底锅	一丝不苟地	干净的	.

厨师们在保持平底锅清洁方面再怎么小心也不为过。

[tuː; tə] [kliːn] ['ɔːd(ə)n(ə)ri][pænz] , [pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪð] [sʌm; səm]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]

To	clean	ordinary	pans	,	place	them	on	the	fire	with	some	water	and
到	干净的	普通的	平底锅	,	地方	他们	在	这	火	和	一些	水	和

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['wɒʃɪŋ] ['səʊdə] ,

a	little	washing	soda	,
一个	小的	洗涤	苏打	,

清洗普通锅具时，将它们放在火上，加入一些水和少量洗涤碱。

[ænd; ənd][let][ðə; ði]['wɔːtə(r)][get][hɒt] .

and	let	the	water	get	hot	.
和	让	这	水	得到	热的	.

让水变热。

[ðen] [wɒʃ] [aʊt] [jɔː(r); jə(r)][pæn] , [rʌb] ['laɪtli] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] ['æʃɪz] [ænd; ənd] [rɪns] [wɪð] [kliːn]

Then	wash	out	your	pan	,	rub	lightly	with	a	few	ashes	and	rinse	with	clean
然后	洗	出去	你的	平底锅	,	擦	轻轻	和	一个	很少	灰烬	和	冲洗	和	干净的

['wɔːtə(r)] .

water	.
水	.

然后清洗平底锅，用少许灰烬轻轻擦拭，再用清水冲洗干净。

[kiːp] [ə; eɪ][pæn][fɔː(r); fə(r)] ['ɒmləts] ['əʊnli] . [[eit]]

Keep	a	pan	for	omelets	only	.	[	8	]
保持	一个	平底锅	为了	煎蛋卷	仅有的	.	[	8	]

专门留一个平底锅用来煎蛋。[8]

[suːps] .

SOUPS	.
汤	.

汤类。

[ðə; ði][fɜːst]['djuːti][ɒv; əv][ðə; ði] [kʊk] [ɔː(r)] ['haʊskiːpə(r)] [ɪz][tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] [stɒk] [meɪd] ['redi]

The	first	duty	of	the	cook	or	housekeeper	is	to	have	a	stock	made	ready
这	第一的	责任	的	这	厨师	或者	管家	是	到	有	一个	库存	制成	准备好

[fɔː(r); fə(r)] [suːps] ,

for	soups	,
为了	汤	,

厨师或管家的首要职责是准备好熬汤用的汤底。

['greivi] , [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .

gravies	,	and	sauces	.
肉汁	,	和	酱汁	.

肉汁和酱料。

[ɒn] [ðə; ði][keə(r)]['gɪv(ə)n][tuː; tə] [ðɪs] [pɔɪnt] ['greɪtli] [dɪ'pend] [ðə; ði] ['kʌmfət] [ænd; ənd] [sək'ses] [ɒv; əv]

On	the	care	given	to	this	point	greatly	depend	the	comfort	and	success	of
在	这	关心	给定	到	这	观点	非常	依赖	这	舒适	和	成功	的

[ðə; ði]['dɪnə(r)] .

the	dinner	.
这	晚餐	.

晚餐的舒适度和成功与否，很大程度上取决于这一环节的处理情况。

[ai] [wɪl] [naʊ] [traɪ][tuː; tə][ɪkˈspleɪn] [haʊ] , [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][keə(r)][ænd; ənd][peɪnz] ,

I	will	now	try	to	explain	how	,	with	a	little	care	and	pains	,
我	将要	现在	尝试	到	解释	如何	,	和	一个	小的	关心	和	疼痛	,

现在我将尝试解释，只要稍加注意和努力，如何

[ðɪs] [kæn; kən] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [dʌn] , [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [stɒk] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [suːps] .

this	can	always	be	done	,	and	the	same	stock	used	for	several	soups	.
这	能	总是	是	完毕	,	和	这	相同的	库存	用过的	为了	一些	汤	.

这完全可以做到，而且同样的汤底可以用于制作好几种汤。

[tuː; tə] [meɪk] —

To	make	—
到	制作	—

制作——

[braʊn] [suːp] .

BROWN	SOUP	.
棕色的	汤	.

棕色汤。

[prəˈkjʊə(r)][ə; eɪ][næp] - [bəʊn] , [faɪv]['ɛlˈbiːˈɛs] . ; [hæv; həv][ðə; ði][bəʊn] [wel] ['brəʊkən]['ɪntuː] ['veri] [smɔːl]

Procure	a	nap	-	bone	,	five	lbs	.	;	have	the	bone	well	broken	into	very	small
采购	一个	午睡	-	骨	,	五	磅	.	;	有	这	骨	出色地	破碎的	进入	非常	小的

['piːsɪz] ,

pieces	,
件	,

取一根五磅重的燕麦骨；将骨头彻底掰成小块。

[ænd; ənd] [wɒʃ] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .

and	wash	it	in	salt	and	water	.
和	洗	它	在	盐	和	水	.

用盐水清洗。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [wɪð] [æn; ən] ['ʌnjən] .

Cut	off	the	meat	,	and	brown	it	in	the	frying	-	pan	,	with	an	onion	.
切	离开	这	肉	,	和	棕色的	它	在	这	煎炸	-	平底锅	,	和	一个	洋葱	.

将肉切下来，和洋葱一起放入煎锅中煎至棕色。

[pʊt][ðə; ði][næp] - [bəʊn][ænd; ənd][fraɪd] [miːt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kənˈviːniənt] - [saɪzd] [suːp] - [pɒt] [wɪð] [eɪt]

Put	the	nap	-	bone	and	fried	meat	into	a	convenient	-	sized	soup	-	pot	with	eight
放	这	午睡	-	骨	和	油煎	肉	进入	一个	方便的	-	尺寸	汤	-	锅	和	八

[kwɔːts] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

quarts	of	cold	water	,
夸脱	的	寒冷的	水	,

将猪肋骨和炸肉放入大小合适的汤锅中，加入八夸脱冷水。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ðə; ði][bɔɪl] , [set][ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

and	when	it	comes	to	the	boil	,	set	it	to	the	side	of	the	fire	,
和	什么时候	它	来	到	这	熬	,	放	它	到	这	边	的	这	火	,

水烧开后，把它移到火边。

[tuː; tə] [θrəʊ] [ʌp][ðə; ði][skʌm][ænd; ənd] [griːs] ; [rɪˈmuːv] [ðiːz] [æz; əz] [ðeɪ] [raɪz] , [ænd; ənd][bɔɪl]

to	throw	up	the	scum	and	grease	;	remove	these	as	they	rise	,	and	boil
到	扔	向上	这	浮渣	和	润滑脂	;	消除	这些	作为	他们	上升	,	和	熬

['sləʊli] ,

slowly	,
缓慢地	,

撇去浮沫和油脂；将它们撇去，然后慢慢煮沸。

[wɪð] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] , [fɔː(r); fə(r)][sɪks] ['aʊəz] ; [ðen] [streɪn] , [ænd; ənd][hæv; həv][ˌaɪ ˈtiː][klɪə(r)] ,

with	a	head	of	celery	,	for	six	hours	;	then	strain	,	and	have	it	clear	,
和	一个	头	的	芹菜	,	为了	六	小时	;	然后	拉紧	,	和	有	它	清除	,

与一棵芹菜一起浸泡六个小时；然后过滤，即可得到清澈的汁液。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['dɪfrənt] [kaɪndz][ɒv; əv][klɪə(r)] [suːp] .

to	make	the	different	kinds	of	clear	soup	.
到	制作	这	不同的	种类	的	清除	汤	.

制作各种清汤。

[aɪ] [wɪl] ['ɑːftəwədz] [gɪv] [ðə; ði] [nems] [ɒv; əv] [ðiːz] .

I	will	afterwards	give	the	names	of	these	.
我	将要	然后	给	这	姓名	的	这些	.

我稍后会给出这些名字。

[fɔː(r); fə(r)] [θɪk] [suːps] , [ɔː(r)] ['greivi] , [ɔː(r)] ['sɔːsɪz] ,

For	thick	soups	,	or	gravies	,	or	sauces	,
为了	厚的	汤	,	或者	肉汁	,	或者	酱汁	,

对于浓汤、肉汁或酱汁，

[pʊt] [bæk] [ðə; ði] [seɪm] [miːt] [ænd; ənd] [bəʊnz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɜːst] [stɒk] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pɒt] ,

put	back	the	same	meat	and	bones	of	the	first	stock	into	the	pot	,
放	后退	这	相同的	肉	和	骨头	的	这	第一的	库存	进入	这	锅	,

将第一次熬汤的肉和骨头重新放回锅里，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [eɪt] [kwɔːts] [mɔː(r)] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .

and	put	on	eight	quarts	more	of	water	.
和	放	在	八	夸脱	更多的	的	水	.

再加入八夸脱水。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [sɪks] ['aʊəz] , — [lɒŋgə(r)] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kəʊld] ['weðə(r)] .

Boil	for	six	hours	,	—	longer	,	if	it	is	cold	weather	.
熬	为了	六	小时	,	一	更长	,	如果	它	是	寒冷的	天气	.

煮沸六小时，如果天气寒冷，则需更长时间。

['vedʒtəb(ə)lz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['kærəts] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] , [meɪ] [biː; bi] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stɒk] , [bʌt; bət]

Vegetables	,	such	as	carrots	and	turnips	,	may	be	put	into	the	stock	,	but
蔬菜	,	这样的	作为	胡萝卜	和	萝卜	,	可能	是	放	进入	这	库存	,	但

[nɒt] [ɪn] [wɔːm] ['weðə(r)] .

not	in	warm	weather	.
不是	在	温暖的	天气	.

可以在高汤中加入胡萝卜、芜菁等蔬菜，但天气暖和的时候不宜加入。

[streɪn] [ðɪs] [stɒk] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [duː; də] [fɔː(r); fə(r)] [θɪk] [suːp] [ɔː(r)] [pjʊ'reɪz] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Strain	this	stock	,	and	it	will	do	for	thick	soup	or	purées	of	vegetables	.
拉紧	这	库存	,	和	它	将要	做	为了	厚的	汤	或者	果泥	的	蔬菜	.

[[naɪn]]

[	9	]
[	9	]

将此高汤过滤后，即可用于制作浓汤或蔬菜泥。[9]

[ˌdʒuːlɪ'en] [suːp] .

JULIENNE	SOUP	.
朱莉安	汤	.

细丝汤。

[teɪk] [ðə; ði] [red] [pɑːt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kærət] , [pɑːt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tɜːnɪp] ,

Take	the	red	part	of	a	carrot	,	part	of	a	turnip	,
拿	这	红色的	部分	的	一个	胡萝卜	,	部分	的	一个	芜菁	,

取胡萝卜的红色部分，萝卜的一部分，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪt] [pɑːt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] , [liːk] , [ænd; ənd] ['ʌnjən] ;

and	the	white	part	of	a	head	of	celery	,	leek	,	and	onion	;
和	这	白色的	部分	的	一个	头	的	芹菜	,	韭葱	,	和	洋葱	;

以及芹菜、韭菜和洋葱的白色部分；

[kʌt] [ðiːz] ['ɪntuː] [θɪn] [ʃredz] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [lɒŋ] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

cut	**these**	**into**	**thin**	**shreds**	**about**	**an**	**inch**	**long**	**,**	**and**	**boil**	**in**	**a**	**pint**	**of**	**water**	**.**
切	这些	进入	薄的	碎屑	关于	一个	英寸	长的	,	和	熬	在	一个	品脱	的	水	.

将它们切成约一英寸长的细丝，然后在1品脱水中煮沸。

[pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði][klɪə(r)]

Pour	**off**	**the**	**water**	**from**	**the**	**vegetables**	**,**	**and**	**add**	**them**	**to**	**the**	**clear**
倒	离开	这	水	从	这	蔬菜	,	和	添加	他们	到	这	清除

[braʊn] [suːp] .

brown	**soup**	**.**
棕色的	汤	.

将蔬菜中的水倒掉，然后加入到清澈的棕色汤中。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] [wɒt'evə(r)] [sɔːs] [ɪz] [prɪ'fɜːd] .

Season	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**whatever**	**sauce**	**is**	**preferred**	**.**
季节	和	胡椒	和	盐	,	和	任何	酱	是	首选	.

用胡椒粉和盐调味，再加入你喜欢的任何酱汁。

['pɜːʃn] [suːp] .

PERSIAN	**SOUP**	**.**
波斯语	汤	.

波斯汤。

[kʌt] ['kærət] , ['tɜːnɪp] , [ænd; ənd] ['letɪs] [liːvz] , [wɪð] [ə; eɪ] [raʊnd] ['vedʒtəb(ə)l] - ['kʌtə(r)] , [tuː; tə][ðə; ði]

Cut	**carrot**	**,**	**turnip**	**,**	**and**	**lettuce**	**leaves**	**,**	**with**	**a**	**round**	**vegetable**	**-**	**cutter**	**,**	**to**	**the**
切	胡萝卜	,	芜菁	,	和	莴苣	树叶	,	和	一个	圆形的	蔬菜	-	刀具	,	到	这

[saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['θrep(ə)nɪ; 'θrʊ-; 'θrʌ-] [piːs] ,

size	**of**	**a**	**threepenny**	**piece**	**,**
尺寸	的	一个	三便士	片	,

用圆形切菜器将胡萝卜、芜菁和生菜叶切成三便士硬币大小的片状。

[ænd; ənd][bɔɪl]['tendə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['seprət] [sɔːs] - [pæn] , [streɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][klɪə(r)] [braʊn]

and	**boil**	**tender**	**in**	**a**	**separate**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**strain**	**and**	**add**	**to**	**clear**	**brown**
和	熬	投标	在	一个	分离	酱	-	平底锅	,	拉紧	和	添加	到	清除	棕色的

[suːp] .

soup	**.**
汤	.

在另一个平底锅中煮至软烂，过滤后加入清澈的棕色汤中。

[ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] [ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] , [bʌt; bət] [ðɪs] [meɪ] [biː; bi]

A	**glass**	**of**	**sherry**	**added**	**to**	**the**	**soup**	**is**	**an**	**improvement**	**,**	**but**	**this**	**may**	**be**
一个	玻璃	的	雪利酒	额外	到	这	汤	是	一个	改进	,	但	这	可能	是

[əʊ'mɪtɪd] .

omitted	**.**
省略	.

在汤里加一杯雪利酒味道会更好，但也可以省略。

[mɒk] ['tɜːt(ə)l] [suːp] .

MOCK	**TURTLE**	**SOUP**	**.**
嘲笑	龟	汤	.

仿海龟汤。

[prə'kjʊə(r)][ə; eɪ] [kæfs] [hed] , [ænd; ənd] ['pɑːbɔɪl] [ɪn] ['plenti] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]

Procure	**a**	**calf's**	**head**	**,**	**and**	**parboil**	**in**	**plenty**	**of**	**water**	**,**	**with**	**a**	**spoonful**	**of**
采购	一个	小牛的	头	,	和	腌	在	很多	的	水	,	和	一个	一勺	的

[sɔːlt] , [tɪl] ['tendə(r)] .

salt	**,**	**till**	**tender**	**.**
盐	,	直到	投标	.

取一个牛头，加足量的水和一勺盐，煮至软烂。

[wen] [ðə; ði] [kæfs] [hed] [ɪz][kəʊld] , [baɪ] ['stiːpɪŋ] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [trɪm][ðə; ði] [hed] [frɒm; frəm][ɔːl]
When **the** **calf's** **head** **is** **cold** **,** **by** **steeping** **in** **cold** **water** **,** **trim** **the** **head** **from** **all**
什么时候 这 小牛的 头 是 寒冷的 , 经过 浸泡 在 寒冷的 水 , 修剪 这 头 从 全部
['grɪsl] ,
gristle **,**
脆骨 ,

等小牛头冰凉后，用冷水浸泡，去除头上的所有软骨。

[ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'twiːn] [tuː] [tɪl] ['mɔːnɪŋ] ; [ðen] [kʌt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][daɪs] ['piːsɪz] .
and **press** **it** **between** **two** **ashets** **till** **morning** **;** **then** **cut** **it** **in** **dice** **pieces** **.**
和 按 它 之间 二 灰烬 直到 早晨 ; 然后 切 它 在 骰子 件 .

将其夹在两块灰烬之间压至早晨；然后切成丁状。

[meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [suːp] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] : [teɪk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['klærəfaɪd][fæt]
Make **a** **thick** **soup** **in** **the** **following** **manner** **:** **take** **three** **ounces** **of** **clarified** **fat**
制作 一个 厚的 汤 在 这 下列的 方式 : 拿 三 盎司 的 澄清 胖的
[ænd; ənd][wʌn]['ʌnjən] ,
and **one** **onion** **,**
和 一 洋葱 ,

用以下方法制作浓汤：取三盎司澄清油脂和一个洋葱，

[ænd; ənd] [braʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [braʊn] ;
and **brown** **over** **the** **fire** **;** **add** **two** **ounces** **of** **flour** **,** **and** **brown** **;**
和 棕色的 超过 这 火 ; 添加 二 盎司 的 面粉 , 和 棕色的 ;

在火上煎至棕色；加入两盎司面粉，煎至棕色；

[stɜː(r)][ɪn] [tuː] [kwɔːts] [briː] [ɒv; əv] [hed] , ['kiːpɪŋ] [stɜːd] ['dʒentli][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] ;
stir **in** **two** **quarts** **bree** **of** **head** **,** **keeping** **stirred** **gently** **to** **prevent** **burning** **;**
搅拌 在 二 夸脱 布里 的 头 , 保持 搅拌 轻轻地 到 防止 燃烧 ;

倒入两夸脱牛头肉，轻轻搅拌以防烧焦；

[drɔː] ['əʊvə(r)][tuː; tə][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə][bɔɪl] ['sləʊli] [ænd; ənd] [θrəʊ] [ʌp][ðə; ði][skʌm]
draw **over** **to** **the** **side** **of** **the** **fire** **to** **boil** **slowly** **and** **throw** **up** **the** **scum**
画 超过 到 这 边 的 这 火 到 熬 缓慢地 和 扔 向上 这 浮渣
.
:
.

将锅移到火边，慢慢煮沸，并撇去浮沫。

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [hed] , [ænd; ənd][bɔɪl] [ɪf] ['nesəsəri] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɒŋgə(r)] ;
Put **in** **the** **pieces** **of** **head** **,** **and** **boil** **if** **necessary** **a** **little** **longer** **;**
放 在 这 件 的 头 , 和 熬 如果 必要的 一个 小的 更长 ;

放入鸡头块，必要时再煮一会儿；

[pʊt][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv][mə'dɪərə] [waɪn][ɪn][ðə; ði][tju'riːn; tə'riːn] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en]
put **a** **glass** **of** **Madeira** **wine** **in** **the** **tureen** **,** **and** **a** **pinch** **of** **cayenne**
放 一个 玻璃 的 马德拉 葡萄酒 在 这 汤碗 , 和 一个 捏 的 辣椒
['pepə(r)] . [-]
pepper **.** **[** **10** **]**
胡椒 . [-]

在汤碗里放一杯马德拉葡萄酒，再放一小撮辣椒粉。[10]

[suːp] - [lɑː] ['rɔɪəl] .
SOUP **À** **LA** **ROYAL** **.**
汤 - 洛杉矶 皇家 .

皇家汤。

[swɪtʃ] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [wɪð] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [stɒk]

Switch	the	yolks	of	two	eggs	and	the	white	of	one	with	a	glass	of	stock
转变	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	和	这	白色的	的	一	和	一个	玻璃	的	库存

,

,

,

将两个鸡蛋的蛋黄和一个鸡蛋的蛋白与一杯高汤交换。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] .

season	with	pepper	and	salt	.
季节	和	胡椒	和	盐	.

用胡椒和盐调味。

[griːs] [ə; eɪ] [smɔːl] [tiː] - [kʌp] [ðæt] [wɪl] [həʊld][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [stiːm] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .

Grease	a	small	tea	-	cup	that	will	hold	it	,	and	steam	for	ten	minutes	.
润滑脂	一个	小的	茶	-	杯子	那	将要	抓住	它	,	和	蒸汽	为了	十	分钟	.

在一个能盛放它的小茶杯里抹上油脂，蒸十分钟。

[let] [ðə; ði] ['kʌstəd] [stænd] [tɪl] [kəʊld] , [ðen] [kʌt] [ɪn] [daɪs] ['piːsɪz] ,

Let	the	custard	stand	till	cold	,	then	cut	in	dice	pieces	,
让	这	蛋奶冻	站立	直到	寒冷的	,	然后	切	在	骰子	件	,

让蛋奶糊冷却后，切成小丁。

[ænd; ənd][drɒp]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][klɪə(r)] [braʊn] [suːp] [ɪz][hɒt] ,

and	drop	into	a	basin	of	water	;	and	when	the	clear	brown	soup	is	hot	,
和	降低	进入	一个	盆地	的	水	;	和	什么时候	这	清除	棕色的	汤	是	热的	,

然后将汤滴入一盆水中；当清澈的棕色汤变热时，

[drɒp][ɪn][ðə; ði][daɪs] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['kʌstəd] .

drop	in	the	dice	pieces	of	custard	.
降低	在	这	骰子	件	的	蛋奶冻	.

将切成小块的蛋奶冻放入碗中。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] ['fleɪvərɪŋ] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ɪn][ðə; ði] [suːp] .

Serve	with	a	flavouring	of	Worcestershire	sauce	in	the	soup	.
服务	和	一个	调味	的	伍斯特郡	酱	在	这	汤	.

汤里可以加伍斯特沙司调味。

['kʌri] [suːp] .

CURRY	SOUP	.
咖喱	汤	.

咖喱汤。

[piːl] [ænd; ənd][slaɪs][wʌn]['ʌnjən] , [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]

Peel	and	slice	one	onion	,	and	put	into	a	stew	-	pan	with	two	ounces	of
果皮	和	片	一	洋葱	,	和	放	进入	一个	炖	-	平底锅	和	二	盎司	的

['bʌtə(r)] .

butter	.
黄油	.

将一个洋葱去皮切片，放入炖锅中，加入两盎司黄油。

[fraɪ][ɒv; əv][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlə(r)] [wʌn]['æp(ə)l] , [ænd; ənd][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðɪs] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] ,

Fry	of	a	light	-	brown	colour	one	apple	,	and	as	soon	as	this	is	dissolved	,
炒	的	一个	光	-	棕色的	颜色	一	苹果	,	和	作为	很快	作为	这	是	溶解	,

将一个苹果煎成浅棕色，待其溶解后，

[mɪks] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] [peɪst] , [ænd; ənd][wʌn]

mix	three	ounces	of	flour	,	one	tablespoonful	of	curry	paste	,	and	one
混合	三	盎司	的	面粉	,	一	一汤匙	的	咖喱	粘贴	,	和	一

['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .

tablespoonful	of	curry	powder	.
一汤匙	的	咖喱	粉末	.

将三盎司面粉、一汤匙咖喱酱和一汤匙咖喱粉混合。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] , [baɪ] [dɪ'griːz] , ['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [stɜːd] [waɪl] ['pɔːrɪŋ] [ɪn]

Then	add	three	quarts	of	stock	,	by	degrees	,	keeping	it	stirred	while	pouring	in
然后	添加	三	夸脱	的	库存	,	经过	学位	,	保持	它	搅拌	尽管	浇注	在

[ðə; ði] [suːp] .

the	soup	.
这	汤	.

然后分次加入三夸脱高汤，边倒边搅拌。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [baɪ][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] .

Let	it	simmer	by	the	side	of	the	fire	.
让	它	煨	经过	这	边	的	这	火	.

让它在火边小火慢炖。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] , [ænd; ənd][pɔː(r)] [θruː] [ə; eɪ]['streɪnə(r)] .

Remove	the	scum	,	and	pour	through	a	strainer	.
消除	这	浮渣	,	和	倒	通过	一个	滤网	.

撇去浮沫，然后用滤网过滤。

[pʊt] [bæk] ['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] - [pɒt] , [tuː; tə] [kiːp] [hɒt] ; [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] .

Put	back	into	the	soup	-	pot	,	to	keep	hot	;	and	serve	with	boiled	rice	.
放	后退	进入	这	汤	-	锅	,	到	保持	热的	;	和	服务	和	煮沸	米	.

放回汤锅中保温；配米饭食用。

[haʊ] [tuː; tə] [bɔɪl] [raɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [suːp] .

How	To	Boil	Rice	for	this	Soup	.
如何	到	熬	米	为了	这	汤	.

如何煮米饭来做这道汤。

[pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] [tuː; tə] [bɔɪl] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] ;

Put	on	a	tea	-	cupful	of	rice	to	boil	in	cold	water	and	salt	;
放	在	一个	茶	-	一杯	的	米	到	熬	在	寒冷的	水	和	盐	;

取一茶杯米，放入冷水和盐中煮沸；

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .

boil	for	fifteen	minutes	,	then	strain	through	a	colander	.
熬	为了	十五	分钟	,	然后	拉紧	通过	一个	滤器	.

煮沸十五分钟，然后用漏勺过滤。

[rɪns] [ðə; ði] [raɪs] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [hɒt] - ['wɔːtə(r)] [tæp] , [ænd; ənd] [set] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [draɪ] .

Rinse	the	rice	under	the	hot	-	water	tap	,	and	set	in	the	oven	to	dry	.
冲洗	这	米	在下面	这	热的	-	水	轻敲	,	和	放	在	这	烤箱	到	干燥	.

将大米在热水下冲洗干净，然后放入烤箱烘干。

[ʃeɪk] ['sevrəl] [taɪmz] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [greɪnz] ['sepəreɪtɪd] .

Shake	several	times	to	keep	the	grains	separated	.
摇	一些	时代	到	保持	这	谷物	分开	.

摇晃数次，使谷粒分开。

[dɪʃ] , [ænd; ənd][hænd] [raʊnd] [wɪð] ['kʌri] [suːp] . [-]

Dish	,	and	hand	round	with	curry	soup	.	[	11	]
盘子	,	和	手	圆形的	和	咖喱	汤	.	[	-	]

菜肴，并配上咖喱汤。[11]

['kɪdnɪ] [suːp] .

KIDNEY	SOUP	.
肾	汤	.

腰子汤。

[get] [wʌn] [ɒks] ['kɪdnɪ] ,

Get	one	ox	kidney	,
得到	一	牛	肾	,

弄一个牛肾，

[kʌt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][tuː; tə] [stjuː] [ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪð] [hɑːf][æn; ən]['ʌnjən]

cut	it	in	small	pieces	and	put	it	on	to	stew	in	a	pan	with	half	an	onion
切	它	在	小的	件	和	放	它	在	到	炖	在	一个	平底锅	和	一半	一个	洋葱

[ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

and	an	ounce	of	butter	,
和	一个	盎司	的	黄油	,

把它切成小块，放入锅中，加入半个洋葱和一盎司黄油炖煮。

[ænd; ənd][let][ðə; ði] ['kɪdniz] [braʊn] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

and	let	the	kidneys	brown	;	then	add	a	quart	of	cold	water	,
和	让	这	肾脏	棕色的	;	然后	添加	一个	夸脱	的	寒冷的	水	,

让肾脏煎至褐色；然后加入一夸脱冷水，

[ænd; ənd][let][ðə; ði] ['kɪdniz] [stjuː] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] ;

and	let	the	kidneys	stew	for	one	hour	;
和	让	这	肾脏	炖	为了	一	小时	;

将肾脏炖煮一小时；

[ðen] [streɪn][ðə; ði] [stɒk] [frɒm; frəm] ['kɪdniz] [ænd; ənd] [rɪns] [ðə; ði][skʌm] [ðæt] [laɪz] [raʊnd] [ðə; ði]

then	strain	the	stock	from	kidneys	and	rinse	the	scum	that	lies	round	the
然后	拉紧	这	库存	从	肾脏	和	冲洗	这	浮渣	那	谎言	圆形的	这

['kɪdniz] ;

kidneys	;
肾脏	;

然后将肾脏中的汤汁滤出，并冲洗掉肾脏周围的浮沫；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [stɒk] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɪdniz] [tuː; tə] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['sekənd] [stɒk] ,

add	the	stock	from	the	kidneys	to	three	quarts	of	second	stock	,
添加	这	库存	从	这	肾脏	到	三	夸脱	的	第二	库存	,

将肾脏熬出的汤汁加入三夸脱第二种汤汁中，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə'nʌðə(r)] [sɔːs] - [pæn] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['drɪpɪŋ]

and	place	in	another	sauce	-	pan	three	ounces	of	flour	,	two	ounces	of	dripping
和	地方	在	其他	酱	-	平底锅	三	盎司	的	面粉	,	二	盎司	的	滴落

, [ænd; ənd] [braʊn] [wɪð] ['ʌnjən] .

,	and	brown	with	onion	.
,	和	棕色的	和	洋葱	.

在另一个平底锅中放入 3 盎司面粉、2 盎司油脂，与洋葱一起炒至棕色。

[wen] [ðɪs] [ɪz] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [stɒk] ['grædʒuəli][tuː; tə] [prɪ'vent] [ˌaɪ 'tiː] ['lʌmpɪŋ] , [ðen]

When	this	is	browned	,	add	the	stock	gradually	to	prevent	it	lumping	,	then
什么时候	这	是	棕色	,	添加	这	库存	逐步地	到	防止	它	聚集	,	然后

[ðə; ði] ['kɪdniz] ;

the	kidneys	;
这	肾脏	;

当这部分变成褐色后，逐渐加入高汤以防止结块，然后加入肾脏；

[let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [æt; ət][saɪd][ɒv; əv] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf] - [æn; ən] - ['aʊə(r)] ; [skɪm] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm]

let	it	simmer	at	side	of	stove	for	half	-	an	-	hour	;	skim	off	the	scum
让	它	煨	在	边	的	火炉	为了	一半	-	一个	-	小时	;	撇去	离开	这	浮渣

[ðæt] ['raɪzɪz] .

that	rises	.
那	上升	.

让它在炉灶边小火慢炖半小时；撇去浮沫。

[pjʊ'reɪ] [diː]['pwɑː; pɔɪs] .

PURÉE	DE	POIS	.
菜泥	德语	兴趣点	.

豌豆泥。

[get] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [griːn] ['piːz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [sɒft] , [wɪð] [ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv] ['pɑːsli] ,

Get	two	quarts	of	green	peas	and	boil	till	soft	,	with	a	handful	of	parsley	,
得到	二	夸脱	的	绿色的	豌豆	和	熬	直到	柔软的	,	和	一个	少数	的	香菜	,

取两夸脱青豆，加入一把欧芹，煮至软烂。

[ɪn][dʒʌst] [wɒt] ['wɔːtə(r)] ['kʌvəz] [ðə; ði] ['piːz] .

in	just	what	water	covers	the	peas	.
在	只是	什么	水	封面	这	豌豆	.

豌豆浸泡在刚好没过豌豆的水里。

[wen] [ðə; ði] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] , [streɪn] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][frɒm; frəm][ðem; ðəm]['ɪntuː] [tuː] [kwɔːts]

When	the	peas	are	ready	,	strain	the	water	from	them	into	two	quarts
什么时候	这	豌豆	是	准备好	,	拉紧	这	水	从	他们	进入	二	夸脱

[ɒv; əv] [gʊd] [strɒŋ] [stɒk] ,

of	good	strong	stock	,
的	好的	强的	库存	,

豌豆煮熟后，将豌豆中的水滤出，制成两夸脱浓郁的汤汁。

[pɑːs] [ðə; ði] [griːn] ['piːz] [θruː] [ə; eɪ]['waɪə(r)][ænd; ənd][heə(r)] [sɪv] ,

pass	the	green	peas	through	a	wire	and	hair	sieve	,
经过	这	绿色的	豌豆	通过	一个	金属丝	和	头发	筛	,

将青豌豆过筛，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [stɒk] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd][wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]

and	add	to	the	stock	a	glass	of	cream	,	and	one	spoonful	of
和	添加	到	这	库存	一个	玻璃	的	奶油	,	和	一	一勺	的

['flaʊə(r)] .

flour	.
面粉	.

在汤汁中加入一杯奶油和一勺面粉。

[pjʊˈreɪ] [diː][təˈmɑːtəʊ] .

PURÉE	DE	TOMATO	.
菜泥	德语	番茄	.

番茄泥。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [tuː] ['kærəts] , [wʌn] ['tɜːnɪp] , [wʌn] ['ʌnjən] , [tuː] ['dʌz(ə)n][təˈmɑːtəʊz] ,

Put	into	a	stew	-	pan	two	carrots	,	one	turnip	,	one	onion	,	two	dozen	tomatoes	,
放	进入	一个	炖	-	平底锅	二	胡萝卜	,	一	芜菁	,	一	洋葱	,	二	打	西红柿	,

把两根胡萝卜、一个芜菁、一个洋葱、两打西红柿放入炖锅中，

[tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['sekənd] [stɒk] , [ænd; ənd] [stjuː] [tɪl] ['tendə(r)] .

two	ounces	of	butter	,	and	one	quart	of	second	stock	,	and	stew	till	tender	.
二	盎司	的	黄油	,	和	一	夸脱	的	第二	库存	,	和	炖	直到	投标	.

加入两盎司黄油和一夸脱第二锅高汤，炖至软烂。

[pɑːs] [ðɪs] [θruː] [ə; eɪ]['waɪə(r)][ænd; ənd][heə(r)] [sɪv] , [ɪf] [tuː] [θɪk] ,

Pass	this	through	a	wire	and	hair	sieve	,	if	too	thick	,
经过	这	通过	一个	金属丝	和	头发	筛	,	如果	也	厚的	,

如果太稠，就用金属丝和毛发筛过滤一下。

[ˌeɪ diː 'diː] [stɒk] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [kriːm] . [-]

add	stock	to	make	it	the	thickness	of	cream	.	[	12	]
添加	库存	到	制作	它	这	厚度	的	奶油	.	[	-	]

加入高汤使其达到奶油的稠度。[12]

[pjʊˈreɪ] [ɒv; əv] ['kærəts] .

PURÉE	OF	CARROTS	.
菜泥	的	胡萝卜	.

胡萝卜泥。

[bɔɪl] [ðə; ði] [red] [pɑːt] [ɒv; əv] [fɔː(r)] ['kærəts] , [wʌn] ['ʌnjən] , [wɪð] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] ,

Boil	**the**	**red**	**part**	**of**	**four**	**carrots**	**,**	**one**	**onion**	**,**	**with**	**a**	**cup**	**of**	**rice**	**,**
熬	这	红色的	部分	的	四	胡萝卜	,	一	洋葱	,	和	一个	杯子	的	米	,

将四根胡萝卜的红色部分、一个洋葱和一杯米一起煮沸。

[tɪl] ['veri] [sɒft] , [ðen] [pɑːs] [ɔːl] [θruː] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] [ænd; ənd] [heə(r)] [sɪv] ,

till	**very**	**soft**	**,**	**then**	**pass**	**all**	**through**	**a**	**wire**	**and**	**hair**	**sieve**	**,**
直到	非常	柔软的	,	然后	经过	全部	通过	一个	金属丝	和	头发	筛	,

煮至非常软烂，然后全部过筛，用金属丝和毛发筛过滤。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['sekənd] [stɒk] [tuː; tə] [ðɪs] [pjʊ'reɪ] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [kriːm]

and	**add**	**second**	**stock**	**to**	**this**	**purée**	**to**	**make**	**it**	**the**	**thickness**	**of**	**cream**
和	添加	第二	库存	到	这	菜泥	到	制作	它	这	厚度	的	奶油

.

:

.

然后加入第二种高汤，使浓稠度达到奶油状。

['ɔɪstə(r)] [suːp] .

OYSTER	**SOUP**	**.**
牡蛎	汤	.

牡蛎汤。

[juːz] [wɒt'evə(r)] [fɪʃ] [bəʊnz] [meɪ] [biː; bi] ['əʊvə(r)] [frɒm; frəm] ['fɪlɪt] [fɪʃ] — ['feɪlɪŋ] [ðiːz] , [get] [ə; eɪ]

Use	**whatever**	**fish**	**bones**	**may**	**be**	**over**	**from**	**filleting**	**fish**	**—**	**failing**	**these**	**,**	**get**	**a**
使用	任何	鱼	骨头	可能	是	超过	从	鱼片	鱼	—	失败	这些	,	得到	一个

[kɑdz] [hed] ,

cod's	**head**	**,**
鳕鱼	头	,

利用鱼片处理后剩下的鱼骨——如果没有鱼骨，就用鳕鱼头。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [streɪn] .

and	**boil**	**for**	**twenty**	**minutes**	**in**	**three**	**quarts**	**of**	**water**	**,**	**and**	**strain**	**.**
和	熬	为了	二十	分钟	在	三	夸脱	的	水	,	和	拉紧	.

在三夸脱水中煮沸二十分钟，然后过滤。

[hæv; həv] [tuː] ['dʌz(ə)n] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)z] ['bɪədɪd] [ænd; ənd] ['skɔːldɪd] .

Have	**two**	**dozen**	**of**	**oysters**	**bearded**	**and**	**scalded**	**.**
有	二	打	的	牡蛎	留着胡子的	和	烫伤	.

点两打去须烫牡蛎。

[hæv; həv] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ['meltɪd] , [nɒt] [braʊn] .

Have	**a**	**spoonful**	**of**	**butter**	**and**	**one**	**of**	**flour**	**melted**	**,**	**not**	**browned**	**.**
有	一个	一勺	的	黄油	和	一	的	面粉	融化	,	不是	棕色	.

取一勺融化的黄油和一勺融化的面粉（不要炒至焦黄）。

[streɪn] [jɔː(r); jə(r)] [suːp] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] ,

Strain	**your**	**soup**	**,**	**and**	**add**	**it**	**to**	**butter**	**and**	**flour**	**,**
拉紧	你的	汤	,	和	添加	它	到	黄油	和	面粉	,

将汤过滤后，加入黄油和面粉。

[ə'lɒŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [kriːm] [fɔː(r); fə(r)] ['evri] [paɪnt] [ɒv; əv] [suːp] .

along	**with**	**a**	**gill**	**of**	**cream**	**for**	**every**	**pint**	**of**	**soup**	**.**
沿着	和	一个	鳃	的	奶油	为了	每一个	品脱	的	汤	.

每品脱汤还要加入一吉尔奶油。

[ˌeɪ diː 'diː] [jɔː(r); jə(r)] ['ɔɪstə(r)z] — [tuː] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] — [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['bɪədɪd]

Add	**your**	**oysters**	**—**	**two**	**for**	**each**	**person**	**—**	**which**	**have**	**been**	**bearded**
添加	你的	牡蛎	—	二	为了	每个	人	—	哪个	有	到过	留着胡子的

[ænd; ənd] ['skɔːldɪd] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] .

and	**scalded**	**,**	**and**	**boil**	**three**	**minutes**	**.**
和	烫伤	,	和	熬	三	分钟	.

加入已经去须烫过的牡蛎（每人两个），煮三分钟。

[bɪ'fɔ:(r)] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [su:p] ['ɪntu:][jɔ:(r); jə(r)][tju'ri:n; tə'ri:n] , [swɪtʃ] [ʌp][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg]

Before	**putting**	**the**	**soup**	**into**	**your**	**tureen**	**,**	**switch**	**up**	**the**	**yolk**	**of**	**an**	**egg**
前	推杆	这	汤	进入	你的	汤碗	,	转变	向上	这	蛋黄	的	一个	蛋

[ɪn][ðə; ði][tju'ri:n; tə'ri:n] ,

in	**the**	**tureen**	**,**
在	这	汤碗	,

在将汤倒入汤碗之前，先在汤碗里打入一个鸡蛋的蛋黄。

[ðen] [pɔ:(r)][ðə; ði] [su:p] ['əʊvə(r)] , ['stɜ:rɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði][taɪm] .

then	**pour**	**the**	**soup**	**over**	**,**	**stirring**	**all**	**the**	**time**	**.**
然后	倒	这	汤	超过	,	搅拌	全部	这	时间	.

然后将汤倒在上面，同时不停搅拌。

[waɪt] [su:p] .

WHITE	**SOUP**	**.**
白色的	汤	.

白汤。

[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [ɒv; əv] [faʊl] , [bəʊnz][ɒv; əv] ['ræbɪts] , [ə; eɪ][næp][ɒv; əv] [vi:l] [bəʊn] ,

The	**boiling**	**of**	**fowl**	**,**	**bones**	**of**	**rabbits**	**,**	**a**	**nap**	**of**	**veal**	**bone**	**,**
这	沸腾	的	鸡	,	骨头	的	兔子	,	一个	午睡	的	小牛肉	骨	,

煮熟的家禽、兔骨、一小块小牛肉骨

[ɔ:(r)] ['trɪmɪŋz] [ɒv; əv] ['mʌtn] ['kʌtlits] [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [tu:; tə] [meɪk] [ðɪs] [su:p] ,

or	**trimmings**	**of**	**mutton**	**cutlets**	**can**	**be**	**used**	**to**	**make**	**this**	**soup**	**,**
或者	装饰	的	羊肉	肉饼	能	是	用过的	到	制作	这	汤	,

或者也可以用羊肉排的边角料来做这道汤。

[wɪð] [ə; eɪ] [smɔ:l] [pi:s] [ɒv; əv] [meɪs] .

with	**a**	**small**	**piece**	**of**	**mace**	**.**
和	一个	小的	片	的	锤	.

用一小块狼牙棒。

[fɔ:(r); fə(r)] ['evri] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [strɒŋ] [waɪt] [stɒk] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pɒt][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]

For	**every**	**quart**	**of**	**strong**	**white**	**stock**	**place**	**in**	**a**	**pot**	**one**	**ounce**	**of**	**flour**
为了	每一个	夸脱	的	强的	白色的	库存	地方	在	一个	锅	一	盎司	的	面粉

[ænd; ənd][hɑ:f] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

and	**half**	**-**	**an**	**-**	**ounce**	**of**	**butter**	**,**
和	一半	-	一个	-	盎司	的	黄油	,

每1夸脱浓白肉汤，在锅里放入1盎司面粉和半盎司黄油。

[ænd; ənd] [melt] [ˌaɪ 'ti:]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [stɒk] , [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk]

and	**melt**	**it**	**over**	**the**	**fire**	**;**	**then**	**add**	**the**	**boiling**	**stock**	**,**	**a**	**cup**	**of**	**milk**
和	熔化	它	超过	这	火	;	然后	添加	这	沸腾	库存	,	一个	杯子	的	牛奶

,

,

,

用火将其融化；然后加入沸腾的肉汤和一杯牛奶，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [kri:m] , [ænd; ənd] [wen] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] ,

and	**a**	**gill**	**of**	**cream**	**,**	**and**	**when**	**ready**	**to**	**serve**	**,**
和	一个	鳃	的	奶油	,	和	什么时候	准备好	到	服务	,

再加一勺奶油，即可上桌。

[hæv; həv][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [swɪtʃt] [ɪn][ðə; ði][tju'ri:n; tə'ri:n][ænd; ənd][pɔ:(r)][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ]

have	**the**	**yolk**	**of**	**an**	**egg**	**switched**	**in**	**the**	**tureen**	**and**	**pour**	**the**	**boiling**
有	这	蛋黄	的	一个	蛋	切换	在	这	汤碗	和	倒	这	沸腾

[su:p] [ɒn][ˌaɪ 'ti:] . [-]

soup	**on**	**it**	**.**	**[**	**13**	**]**
汤	在	它	.	[	-	]

将蛋黄放入汤碗中，然后把沸腾的汤倒在上面。[13]

[heə(r)] [suːp] .
HARE SOUP .
野兔 汤 .

野兔汤。

['ɑːftə(r)][ðə; ði][heə(r)][ɪz] [skɪnd] , [waɪp][ˌaɪ 'tiː] [kliːn] [ɒn][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] .
After the hare is skinned , wipe it clean on the outside .
后 这 野兔 是 去皮 , 擦拭 它 干净的 在 这 外部 .

兔子剥皮后，将其外表擦干净。

[greɪt] [keə(r)][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][nɒt][tuː; tə] [luːz] [ðə; ði] [blʌd] .
Great care must be taken not to lose the blood .
伟大的 关心 必须 是 已采取 不是 到 失去 这 血 .

必须格外小心，避免失血过多。

[kiːp] [ðə; ði] [blʌd] [ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] .
Keep the blood in a basin .
保持 这 血 在 一个 盆地 .

将血收集在盆中。

[pleɪs] [ðə; ði][heə(r)][ɪn][ə; eɪ][pɒt] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [næp] - [bəʊn]['brəʊkən] ;
Place the hare in a pot with cold water , and a small nap - bone broken ;
地方 这 野兔 在 一个 锅 和 寒冷的 水 , 和 一个 小的 午睡 - 骨 破碎的 ;

将野兔放入装有冷水的锅中，并掰下一小块野兔骨；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [skɪm][ænd; ənd] [drɔː] [tuː; tə][saɪd][ɒv; əv]['faɪə(r)][tuː; tə][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] ;
when it boils , skim and draw to side of fire to boil for four hours ;
什么时候 它 沸腾 , 撇去 和 画 到 边 的 火 到 熬 为了 四 小时 ;

水沸腾后撇去浮沫，然后移至火边煮4小时；

[pʊt][ɪn][wʌn]['kærət] , [wʌn] [hed] ['seləri] , [ænd; ənd][wʌn]['ʌnjən] .
put in one carrot , one head celery , and one onion .
放 在 一 胡萝卜 , 一 头 芹菜 , 和 一 洋葱 .

放入一根胡萝卜、一根芹菜和一个洋葱。

[wen] [ðə; ði][heə(r)][ɪz] [dʌn] , [kiːp] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][best] [pɑːts][tuː; tə] [sɜːv] [ɪn][tjuˈriːn; təˈriːn] ,
When the hare is done , keep some of the best parts to serve in tureen ,
什么时候 这 野兔 是 完毕 , 保持 一些 的 这 最好的 部分 到 服务 在 汤碗 ,

野兔烤好后，把一些最好的部分放在汤碗里端上桌。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] [braʊn] [ruː] [wɪð] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['klærəfaɪd][fæt] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
then make a brown roux with three ounces of clarified fat , three ounces of flour
然后 制作 一个 棕色的 鲁 和 三 盎司 的 澄清 胖的 , 三 盎司 的 面粉
,
,
,

然后以三盎司澄清油脂和三盎司面粉制成棕色面糊。

[ænd; ənd][ðə; ði] [blʌd] [ɒv; əv][heə(r)] , [ænd; ənd] [braʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]
and the blood of hare , and brown over the fire ; then add the
和 这 血 的 野兔 , 和 棕色的 超过 这 火 ; 然后 添加 这
[stɒk] [ɒv; əv][heə(r)] ,
stock of hare ,
库存 的 野兔 ,

加入野兔血，用火烤至棕色；然后加入野兔肉汤，

[drɔː] [tuː; tə][saɪd][ɒv; əv]['faɪə(r)][tuː; tə] [θrəʊ] [ʌp][ðə; ði][skʌm] .
draw to side of fire to throw up the scum .
画 到 边 的 火 到 扔 向上 这 浮渣 .

把枪拉到火堆边上，把浮渣甩出去。

[skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] [heə(r)] [sɪv] ;

Skim	it	well	,	and	pass	through	a	hair	sieve	;
撇去	它	出色地	,	和	经过	通过	一个	头发	筛	;

撇去浮沫，然后用细筛过滤；

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [pɒt] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [heə(r)] ; ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

return	to	pot	and	put	in	the	pieces	of	hare	;	pepper	and	salt	.
返回	到	锅	和	放	在	这	件	的	野兔	;	胡椒	和	盐	.

将兔肉块放回锅中，加入胡椒粉和盐。

[wen] [ɪn] [ðə; ði] [tjuˈriːn; təˈriːn] , [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [pɔːt] [waɪn] .

When	in	the	tureen	,	put	in	a	glass	of	port	wine	.
什么时候	在	这	汤碗	,	放	在	一个	玻璃	的	港口	葡萄酒	.

在汤碗里倒入一杯波特酒。

[tuː; tə] [meɪk] ['braʊnɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [suːps] .

TO	MAKE	BROWNING	FOR	SOUPS	.
到	制作	褐变	为了	汤	.

用于制作汤的焦化层。

[pʊt] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [æn; ən] ['aɪən] [sɔːs] - [pæn] ,

Put	one	ounce	of	brown	sugar	in	an	iron	sauce	-	pan	,
放	一	盎司	的	棕色的	糖	在	一个	铁	酱	-	平底锅	,

将一盎司红糖放入铁锅中，

[ænd; ənd] [wɪð] [wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ə; eɪ] ['taɪni] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

and	with	one	spoonful	of	water	a	tiny	piece	of	butter	.
和	和	一	一勺	的	水	一个	微小的	片	的	黄油	.

再加一勺水和一小块黄油。

[stɜː(r)] [wɪð] [æn; ən] ['aɪən] [spuːn] [tɪl] [braʊn] [ə; eɪ] [dɑːk] ['kʌlə(r)] .

Stir	with	an	iron	spoon	till	browned	a	dark	colour	.
搅拌	和	一个	铁	勺子	直到	棕色	一个	黑暗的	颜色	.

用铁勺搅拌至呈深褐色。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] ;

Add	a	tea	-	cupful	of	cold	water	,	and	boil	for	ten	minutes	;
添加	一个	茶	-	一杯	的	寒冷的	水	,	和	熬	为了	十	分钟	;

加入一杯冷水，煮沸十分钟；

[streɪn] [ænd; ənd] ['bɒt(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌlərɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .

strain	and	bottle	for	colouring	soups	and	sauces	.
拉紧	和	瓶子	为了	染色	汤	和	酱汁	.

过滤后装瓶，用于给汤和酱汁着色。

[juːz] [ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] [tuː; tə] ['kʌlə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] , [ɪf] [nɒt] [ɔːl'redi] [braʊn]

Use	a	tea	-	spoonful	to	colour	your	soups	and	sauces	,	if	not	already	brown
使用	一个	茶	-	一勺	到	颜色	你的	汤	和	酱汁	, 如果		不是	已经	棕色的

[ɪ'nʌf] . [-]

enough	.	[	14	]
足够的	.	[	-	]

如果汤和酱汁的颜色不够深，可以用一茶匙的量来上色。[14]

[fɪʃ] .

FISH	.
鱼	.

鱼。

[bɔɪld] [fɪʃ] [wɪð] [eg] [sɔːs] .

BOILED	FISH	WITH	EGG	SAUCE	.
煮沸	鱼	和	蛋	酱	.

蛋黄酱煮鱼。

[tɜːn] [ðə; ði] [teɪl] [θruː] [ðə; ði] [aɪz] ,

Turn	**the**	**tail**	**through**	**the**	**eyes**	**,**
转动	这	尾巴	通过	这	眼睛	,

将尾巴穿过眼睛，

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

place	**in**	**a**	**pan**	**and**	**cover**	**with**	**water**	**and**	**a**	**little**	**salt**	**.**
地方	在	一个	平底锅	和	覆盖	和	水	和	一个	小的	盐	.

放入锅中，加水没过食材，再加少许盐。

[ə'laʊ] [eɪt] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [fɪʃ] .

Allow	**eight**	**minutes**	**to**	**each**	**pound**	**of**	**fish**	**.**
允许	八	分钟	到	每个	磅	的	鱼	.

每磅鱼需要烹煮八分钟。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [eg] [sɔːs] , [melt] [wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ;

For	**the**	**egg**	**sauce**	**,**	**melt**	**one**	**spoonful**	**of**	**butter**	**and**	**one**	**of**	**flour**	**;**
为了	这	蛋	酱	,	熔化	一	一勺	的	黄油	和	一	的	面粉	;

制作蛋液时，将一勺黄油和一勺面粉融化；

[wen] [smuːð] , [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

when	**smooth**	**,**	**add**	**gradually**	**one**	**gill**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
什么时候	光滑的	,	添加	逐步地	一	鳃	的	沸腾	水	.

搅拌至顺滑后，逐渐加入一吉尔沸水。

[biː; bi]['keəf(ə)l][tuː; tə] [kiːp] ['stɜːrɪŋ] [wɪð] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [spuːn] [tɪl] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪz] ['ædɪd] .

Be	**careful**	**to**	**keep**	**stirring**	**with**	**back**	**of**	**the**	**spoon**	**till**	**all**	**the**	**water**	**is**	**added**	**.**
是	小心	到	保持	搅拌	和	后退	的	这	勺子	直到	全部	这	水	是	额外	.

注意用勺背不停搅拌，直到水全部加完。

[hæv; həv][ə; eɪ][hɑːd] - [bɔɪld] [eg] [tʃɒpt] [faɪn] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] , [ænd; ənd] [sɜːv]

Have	**a**	**hard**	**-**	**boiled**	**egg**	**chopped**	**fine**	**to**	**add**	**to**	**the**	**sauce**	**,**	**and**	**serve**
有	一个	难的	-	煮沸	蛋	切碎	美好的	到	添加	到	这	酱	,	和	服务

[ɪn][ə; eɪ]['bʌtə(r)] - [bəʊt] .

in	**a**	**butter**	**-**	**boat**	**.**
在	一个	黄油	-	船	.

将煮熟的鸡蛋切碎加入酱汁中，盛于黄油盅中即可。

[hæv; həv][ə; eɪ]['næpkɪn] ['niːtli] ['fəʊldɪd][ɒn][æn; ən] ['æʃɪt] , [leɪ] [jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] [ɒn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd]

Have	**a**	**napkin**	**neatly**	**folded**	**on**	**an**	**ashet**	**,**	**lay**	**your**	**fish**	**on**	**it**	**,**	**and**
有	一个	餐巾	整齐地	折叠	在	一个	灰烬	,	躺	你的	鱼	在	它	,	和

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .

garnish	**with**	**parsley**	**.**
装饰	和	香菜	.

将餐巾叠好放在烤盘上，把鱼放在上面，再用欧芹装饰。

[fraɪd] ['hædək] .

FRIED	**HADDOCK**	**.**
油煎	黑线鳕	.

炸黑线鳕。

[aɪ] [meɪ] [hɪə(r)] [tel] [juː; jʊ] [ə'baʊt] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] .

I	**may**	**here**	**tell**	**you**	**about**	**boiling**	**lard**	**.**
我	可能	这里	告诉	你	关于	沸腾	猪油	.

我或许可以在这里跟你们讲讲煮猪油的事。

[tuː; tə] [nəʊ] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][hɒt] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] [fɪʃ] , & [siː] . ,

To	**know**	**when**	**it**	**is**	**hot**	**enough**	**for**	**frying**	**fish**	**,**	**&**	**c**	**.**	**,**
到	知道	什么时候	它	是	热的	足够的	为了	煎炸	鱼	,	&	c	.	,

要知道水温何时足够热，可以煎鱼等等。

[pʊt][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [bred] [ɪn] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [braʊnz] ['kwɪkli] , [ðə; ðɪ][lɑːd][ɪz] ['redi] .

put	a	small	piece	of	bread	in	,	and	if	it	browns	quickly	,	the	lard	is	ready	.
放	一个	小的	片	的	面包	在	,	和	如果	它	棕色	迅速地	,	这	猪油	是	准备好	.

放入一小块面包，如果面包很快变成褐色，就说明猪油已经熬好了。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn'klaɪnd][tuː; tə] [bɜːn] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊ] .

If	it	is	inclined	to	burn	,	put	in	a	small	piece	of	potato	.
如果	它	是	倾斜	到	烧伤	,	放	在	一个	小的	片	的	土豆	.

如果容易烧焦，就放一小块土豆进去。

[kʌt] [jɔː(r); jə(r)] ['hædək] [ʌp][ðə; ðɪ] [bæk] [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ðɪ] [fleʃ] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [bəʊnz] ;

Cut	your	haddock	up	the	back	and	take	the	flesh	from	the	bones	;
切	你的	黑线鳕	向上	这	后退	和	拿	这	肉	从	这	骨头	;

将黑线鳕鱼从背部切开，剔除鱼骨上的肉；

[kʌt] [iːtʃ] [saɪd][ɪn] [tuː] , ['meɪkɪŋ] [ɪn][ɔːl][fɔː(r)] ['piːsɪz] .

cut	each	side	in	two	,	making	in	all	four	pieces	.
切	每个	边	在	二	,	制作	在	全部	四	件	.

将每边切成两半，一共切成四块。

[dɪp] [iːtʃ] [piːs] [fɜːst][ɪn]['flaʊə(r)] , [ðen] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bætə(r)] [meɪd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)]

Dip	each	piece	first	in	flour	,	then	in	a	little	batter	made	of	flour	and	water
蘸	每个	片	第一的	在	面粉	,	然后	在	一个	小的	连击	制成	的	面粉	和	水

,

,

,

先将每一块面团蘸上面粉，再蘸上一层由面粉和水调成的面糊。

[ɔː(r)][ɪn][ə; eɪ] [biːt] - [ʌp] [eg] ; [ðen] [ɪn] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ðɪ] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] .

or	in	a	beat	-	up	egg	;	then	in	bread	-	crumbs	,	and	fry	in	the	boiling	lard	.
或者	在	一个	打	-	向上	蛋	;	然后	在	面包	-	面包屑	,	和	炒	在	这	沸腾	猪油	.

或者裹上打散的鸡蛋液，再裹上面包屑，然后在沸腾的猪油中煎炸。

[fraɪd] ['pɑːsli] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] . [-]

Fried	parsley	should	be	served	with	it	.	[	15	]
油煎	香菜	应该	是	服务	和	它	.	[	-	]

应该配上炸欧芹。[15]

[tuː; tə] [meɪk] [fɪʃ] [stɒk] [fɔː(r); fə(r)] ['sɔːsɪz] [ɔː(r)] [suːps] .

TO	MAKE	FISH	STOCK	FOR	SAUCES	OR	SOUPS	.
到	制作	鱼	库存	为了	酱汁	或者	汤	.

用来制作鱼汤，用于调味汁或汤品。

[teɪk] ['eni] [waɪt] [fɪʃ] [bəʊnz] [juː; jʊ] [meɪ] [hæv; həv] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] [wɪð]

Take	any	white	fish	bones	you	may	have	,	and	put	them	into	a	pan	with
拿	任何	白色的	鱼	骨头	你	可能	有	,	和	放	他们	进入	一个	平底锅	和

[θriː] [kləʊvz] ,

three	cloves	,
三	丁香	,

把所有白鱼骨都拿出来，和三瓣丁香一起放入锅中。

[æn; ən]['ʌnjən] , ['pepə(r)] , [sɔːlt] , [ə; eɪ] [fjuː] [hɜːbs] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]

an	onion	,	pepper	,	salt	,	a	few	herbs	according	to	taste	,	and	a	piece	of
一个	洋葱	,	胡椒	,	盐	,	一个	很少	草药	根据	到	品尝	,	和	一个	片	的

[meɪz] ,

maize	,
玉米	,

一个洋葱、一个辣椒、一些盐、一些适量的香草和一块玉米。

[ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ə; eɪ]['θrep(ə)nɪ; 'θrʊ-; 'θrʌ-] [piːs] .

enough	to	cover	a	threepenny	piece	.
足够的	到	覆盖	一个	三便士	片	.

足够支付一枚三便士硬币。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl] ['sləʊli] [hɑːf] - [æn; ən] - ['aʊə(r)] ; [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv]

Cover	with	water	,	and	boil	slowly	half	-	an	-	hour	;	then	strain	through	a	sieve
覆盖	和	水	,	和	熬	缓慢地	一半	-	一个	-	小时	;	然后	拉紧	通过	一个	筛

,

,

,

加水没过食材，小火煮半小时；然后用筛子过滤。

[ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [tɪl] [rɪ'kwaɪəd] .

and	set	in	a	cool	place	till	required	.
和	放	在	一个	凉爽的	地方	直到	必需的	.

放在阴凉处备用。

['hædək] - [lɑː] ['meɪtrə] - .

HADDOCK	À	LA	MAÎTRE	D'HÔTEL	.
黑线鳕	-	洛杉矶	师傅	-	.

黑线鳕 À LA MAÎTRE D'HÔTEL。

[hæv; həv][sʌm; səm] [fɪl'iːtɪd] ['hædək] ;

Have	some	filleted	haddocks	;
有	一些	鱼片	黑线鳕	;

来点去骨黑线鳕鱼片；

[leɪ] [ðə; ðɪ] ['fɪlɪt] [wʌn] [ə'krɒs] [ðə; ðɪ]['ʌðə(r)][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] [ðæt] [wɪl] [stænd][ðə; ðɪ]['faɪə(r)] ,

lay	the	fillets	one	across	the	other	on	a	plate	that	will	stand	the	fire	,
躺	这	鱼片	一	穿过	这	其他	在	一个	盘子	那	将要	站立	这	火	,

将鱼片平铺在能耐火的盘子上，

[wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ðɪ][tɒp] , [ænd; ənd][sʌm; səm]['pepə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]

with	a	small	piece	of	butter	on	the	top	,	and	some	pepper	,	salt	,	and
和	一个	小的	片	的	黄油	在	这	顶部	,	和	一些	胡椒	,	盐	,	和

[tʃɒpt] ['pɑːsli] .

chopped	parsley	.
切碎	香菜	.

上面放一小块黄油，再撒上一些胡椒粉、盐和切碎的欧芹。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [griːzd] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ten] ['mɪnɪts] .

Cover	with	a	greased	paper	,	and	bake	in	a	moderate	oven	ten	minutes	.
覆盖	和	一个	涂油	纸	,	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	十	分钟	.

盖上抹了油的纸，放入中等温度的烤箱烘烤十分钟。

[fɔː(r); fə(r)] [sɔːs] , [melt] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ][pæn] ,

For	sauce	,	melt	one	ounce	of	butter	and	one	ounce	of	flour	in	a	pan	,
为了	酱	,	熔化	一	盎司	的	黄油	和	一	盎司	的	面粉	在	一个	平底锅	,

制作酱汁时，在平底锅中融化一盎司黄油和一盎司面粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][baɪ] [dɪ'griːz] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] ,

add	a	cup	of	milk	by	degrees	,	and	a	little	cream	if	you	have	it	,
添加	一个	杯子	的	牛奶	经过	学位	,	和	一个	小的	奶油	如果	你	有	它	,

慢慢加入一杯牛奶，如果有奶油的话，也可以加一点。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv]['leмən][dʒuːs] .

and	a	few	drops	of	lemon	juice	.
和	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	.

再加几滴柠檬汁。

[dɪʃ] [jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['kɔːnə(r)] - [dɪʃ] , [wɪð] [ðə; ðɪ] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

Dish	your	fish	in	a	hot	corner	-	dish	,	with	the	sauce	over	it	.
盘子	你的	鱼	在	一个	热的	角落	-	盘子	,	和	这	酱	超过	它	.

将鱼盛入热腾腾的盘子里，淋上酱汁。

[mɜ˞ːlən] [ˌeɪ ˈjuː] [ˈgrætæn] .
MERLAN AU GRATIN .
梅兰 澳大利亚 焗烤 .

焗烤梅兰。

[hæv; həv][sʌm; səm] [ˈwaitiŋ] [skɪnd] , [wɪð] [ðeə(r)][teɪlz] [tɜːnd] [θruː] [ðeə(r)] [aɪz] .
Have some whitings skinned , with their tails turned through their eyes .
有 一些 白鳕鱼 去皮 , 和 他们的 尾巴 转向 通过 他们的 眼睛 .

把一些鳕鱼剥皮，尾巴从眼睛里翻出来。

[ˈbʌtə(r)][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [stænd][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] , [ˈsprɪŋk(ə)l][sʌm; səm] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd]
Butter a dish that will stand the fire , sprinkle some bread - crumbs , and
黄油 一个 盘子 那 将要 站立 这 火 , 撒 一些 面包 - 面包屑 , 和
[braʊn] [ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] .
brown in the oven .
棕色的 在 这 烤箱 .

在一个能耐火的盘子里涂上黄油，撒上一些面包屑，然后在烤箱里烤至金黄色。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] [meɪd] [ɪn][ðə; ði][ˈɔːd(ə)n(ə)ri] [wei] — [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] [meɪd] [ɒv; əv]
Serve with a brown sauce made in the ordinary way — a brown sauce made of
服务 和 一个 棕色的 酱 制成 在 这 普通的 方式 — 一个 棕色的 酱 制成 的
[ˈbʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

佐以用普通方法制作的棕色酱汁——一种用黄油制成的棕色酱汁。

[ˈflaʊə(r)] , [ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)] . [-]
flour , and water . [16]
面粉 , 和 水 . [-]

面粉和水。[16]

[ˈwaitiŋ] [brɔɪld] .
WHITINGS BROILED .
白鳕鱼 烤制 .

烤鳕鱼。

[skɪn] [ænd; ənd][ˈflaʊə(r)][jɔː(r); jə(r)] [ˈwaitiŋ] .
Skin and flour your whitings .
皮肤 和 面粉 你的 白鳕鱼 .

将鳕鱼去皮撒粉。

[griːs] [jɔː(r); jə(r)][ˈgrɪdaɪən] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈbʌtəd] [ˈpeɪpə(r)] ; [leɪ] [ɒn][ðə; ði] [fɪʃ] ;
Grease your gridiron with a buttered paper ; lay on the fish ;
润滑脂 你的 烤架 和 一个 涂黄油的 纸 ; 躺 在 这 鱼 ;

在烤盘上放一张涂了黄油的纸，然后放上鱼；

[kiːp] [ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈdɪstəns] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈfaɪə(r)][æt; ət][fɜːst] .
keep it a little distance from the fire at first .
保持 它 一个 小的 距离 从 这 火 在 第一的 .

一开始要让它离火源保持一点距离。

[taɪm] [tuː; tə] [kʊk] , [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
Time to cook , twenty minutes .
时间 到 厨师 , 二十 分钟 .

烹饪时间：二十分钟。

[dɪʃ] [ɒn][ə; eɪ][ˈnæpkɪn] , [ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [ˈpɑːsli] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs]
Dish on a napkin , garnish with parsley , and serve with melted butter in a sauce
盘子 在 一个 餐巾 , 装饰 和 香菜 , 和 服务 和 融化 黄油 在 一个 酱
- [bəʊt] .
- boat .
- 船 .

将菜肴盛在餐巾纸上，撒上欧芹碎，配上盛在酱汁盅里的融化黄油即可食用。

[bɔɪld] ['herɪŋz] - [lɑː] - .
BOILED HERRINGS À LA CRÊME .
煮沸 鲱鱼 - 洛杉矶 - .

奶油煮鲱鱼。

[bɔɪl] ['eni] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['herɪŋz] [juː; jʊ] [rɪ'kwaɪə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn] ['wɔːtə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ;
Boil any quantity of herrings you require ten minutes in water , with a little salt ;
熬 任何 数量 的 鲱鱼 你 要求 十 分钟 在 水 , 和 一个 小的 盐 ;

将所需数量的鲱鱼放入水中，加少许盐，煮十分钟；

[dɪʃ] [ðem; ðəm] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] ['næpkɪn] .
dish them without a napkin .
盘子 他们 没有 一个 餐巾 .

上菜时无需用餐巾。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] : [pʊt] [sɪks] ['teɪb(ə)l] - ['spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɪn] [ə; eɪ] [stjuː] -
Have ready the following sauce : Put six table - spoonfuls of cream in a stew -
有 准备好 这 下列的 酱 : 放 六 桌子 - 一勺 的 奶油 在 一个 炖 -
[pæn] ,
pan ,
平底锅 ,

准备好以下酱汁：在炖锅中放入六汤匙奶油，

[wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
with a little pepper and salt .
和 一个 小的 胡椒 和 盐 .

加少许胡椒粉和盐。

[wen] ['nɪəli] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [hɑːf]
When nearly boiling add an ounce of fresh butter and the juice of half
什么时候 几乎 沸腾 添加 一个 盎司 的 新鲜的 黄油 和 这 汁 的 一半
[ə; eɪ] ['leмən] .
a lemon .
一个 柠檬 .

水快要沸腾时，加入一盎司新鲜黄油和半个柠檬的汁。

[stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['kwɪkli] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] [wen] [sent] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] .
Stir it quickly , and pour it over the fish when sent to table .
搅拌 它 迅速地 , 和 倒 它 超过 这 鱼 什么时候 发送 到 桌子 .

快速搅拌，然后将酱汁淋在上桌的鱼上。

['tɜːbət] [wɪð] [spɔːn] [sɔːs] .
TURBOT WITH SPAWN SAUCE .
大菱鲆 和 生成 酱 .

比目鱼配特制酱汁。

[kʊk] [jɔː(r); jə(r)] ['tɜːbət] [æz; əz] [ɪn] [fɜːst] ['resəpi] ; ['əʊnli] , [ɪn'sted] [ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] , [juːz] [ðə; ði]
Cook your turbot as in first recipe ; only , instead of cream sauce , use the
厨师 你的 大菱鲆 作为 在 第一的 食谱 ; 仅有的 , 反而 的 奶油 酱 , 使用 这
['fɒləʊɪŋ] :
following :
下列的 :

按照第一个食谱烹制大菱鲆；只是，不要用奶油酱，而是用以下食材：

[get] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['fɪʃˌmɑːŋgərz] [ə'baʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [fɪʃ] [spɔːn] ,
Get from the fishmonger's about two ounces of fish spawn ,
得到 从 这 鱼贩的 关于 二 盎司 的 鱼 生成 ,

从鱼贩那里买大约两盎司鱼卵，

[ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] [ə'lɒŋ] [wɪð] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ; [rʌb] [θruː] [ə; eɪ]

and	pound	it	in	a	mortar	along	with	three	ounces	of	butter	;	rub	through	a
和	磅	它	在	一个	砂浆	沿着	和	三	盎司	的	黄油	;	擦	通过	一个

[sɪv] ,

sieve	,
筛	,

将它与三盎司黄油一起放入研钵中捣碎；过筛研磨，

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] [tuː; tə][fɜːm] ,

place	it	in	a	cold	place	to	firm	,
地方	它	在	一个	寒冷的	地方	到	公司	,

放在阴凉处使其变硬。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pepə(r)]

then	put	it	in	a	stew	-	pan	with	the	yolks	of	two	eggs	,	a	little	pepper
然后	放	它	在	一个	炖	-	平底锅	和	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	一个	小的	胡椒

[ænd; ənd][sɔːlt] ,

and	salt	,
和	盐	,

然后把它放入炖锅中，加入两个蛋黄、少许胡椒粉和盐。

[fɔː(r)] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] , [hɑːf] - [ə; eɪ] - [kʌp][ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [tuː]

four	tea	-	spoonfuls	of	lemon	juice	,	half	-	a	-	cup	of	melted	butter	,	and	two
四	茶	-	一勺	的	柠檬	汁	,	一半	-	一个	-	杯子	的	融化	黄油	,	和	二

[tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] .

tea	-	spoonfuls	of	anchovy	.
茶	-	一勺	的	凤尾鱼	.

四茶匙柠檬汁，半杯融化的黄油，两茶匙凤尾鱼。

[pɑːs] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] ['tæmiː] , [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [kliːn] [pæn][ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː][hɒt] .

Pass	it	through	a	tammie	,	put	into	a	clean	pan	and	make	it	hot	.
经过	它	通过	一个	塔米	,	放	进入	一个	干净的	平底锅	和	制作	它	热的	.

用滤网过滤，放入干净的平底锅中加热。

[hæv; həv][jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [ðen] [pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː] . [-]

Have	your	fish	on	a	hot	dish	,	then	pour	the	sauce	over	it	.	[	17	]
有	你的	鱼	在	一个	热的	盘子	,	然后	倒	这	酱	超过	它	.	[	-	]

将鱼放在热盘中，然后淋上酱汁。[17]

['tɜːbət] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] .

TURBOT	WITH	CREAM	SAUCE	.
大菱鲆	和	奶油	酱	.

奶油酱大菱鲆。

['tɜːbət] [mʌst; məst][biː; bi] [wel] [rʌbd] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['lemən] [bɪ'fɔː(r)] ['biːɪŋ] [pʊt]['ɪntuː]['wɔːtə(r)] .

Turbot	must	be	well	rubbed	with	salt	and	lemon	before	being	put	into	water	.
大菱鲆	必须	是	出色地	摩擦	和	盐	和	柠檬	前	存在	放	进入	水	.

大菱鲆在放入水中之前，必须先用盐和柠檬汁充分擦拭干净。

[hæv; həv][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [fɪʃ] - ['ket(ə)l] , [ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] ['tɜːbət] [ə'laʊ] [ə; eɪ] [kwɔːt]

Have	a	large	fish	-	kettle	,	and	to	every	pound	of	turbot	allow	a	quart
有	一个	大的	鱼	-	壶	,	和	到	每一个	磅	的	大菱鲆	允许	一个	夸脱

[ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,

of	water	,
的	水	,

准备一个大鱼锅，每磅大菱鲆鱼配一夸脱水。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][pʊt][ɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][sɔːlt] .

and	to	every	quart	of	water	put	in	two	ounces	of	salt	.
和	到	每一个	夸脱	的	水	放	在	二	盎司	的	盐	.

每夸脱水中加入两盎司盐。

[ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['tɜːbət] [weɪɪŋ] [fɔː(r)] [paʊndz] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][tuː; tə] ['sɪmə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

A	piece	of	turbot	weighing	four	pounds	will	require	to	simmer	twenty	minutes	.
一个	片	的	大菱鲆	称重	四	磅	将要	要求	到	煨	二十	分钟	.

一块重四磅的大菱鲆需要炖煮二十分钟。

[lɪft] [aʊt][ðə; ði] [fɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ]['dreɪnə(r)] [wen] [dʌn] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [klɒθ] .

Lift	out	the	fish	with	a	drainer	when	done	,	and	cover	with	a	clean	cloth	.
举起	出去	这	鱼	和	一个	排水器	什么时候	完毕	,	和	覆盖	和	一个	干净的	布	.

鱼煮熟后用漏勺捞出，盖上干净的布。

[ɪf] [sɔːs] [ɪz] ['wɒntɪd] , [dɪʃ] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['næpkɪn] ; [ɪf] [nɒt] ['wɒntɪd] , [dɪʃ] [ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn] ,

If	sauce	is	wanted	,	dish	without	a	napkin	;	if	not	wanted	,	dish	on	a	napkin	,
如果	酱	是	通缉	,	盘子	没有	一个	餐巾	;	如果	不是	通缉	,	盘子	在	一个	餐巾	,

如果需要酱汁，就不要用餐巾纸盛盘；如果不需要酱汁，就用餐巾纸盛盘。

[wɪð] [sʌm; səm]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['lemən][ænd; ənd] ['pɑːsli] .

with	some	slices	of	lemon	and	parsley	.
和	一些	切片	的	柠檬	和	香菜	.

再加几片柠檬和欧芹。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [sɔːs] ,

For	the	sauce	,
为了	这	酱	,

至于酱汁，

[pʊt][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd][melt]

put	one	ounce	of	butter	and	the	same	of	flour	in	a	pan	and	melt
放	一	盎司	的	黄油	和	这	相同的	的	面粉	在	一个	平底锅	和	熔化

['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ;

over	the	fire	;
超过	这	火	;

将一盎司黄油和一盎司面粉放入平底锅中，用火融化；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [gʊd] [kriːm] , [ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən]

add	a	breakfast	-	cupful	of	milk	,	a	little	good	cream	,	the	yolk	of	an
添加	一个	早餐	-	一杯	的	牛奶	,	一个	小的	好的	奶油	,	这	蛋黄	的	一个

[eg] [biːt] - [ʌp] ,

egg	beat	-	up	,
蛋	打	-	向上	,

加入一大杯牛奶、少许优质奶油、打散的蛋黄，

[sʌm; səm]['pepə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] .

some	pepper	,	salt	,	and	the	juice	of	a	lemon	.
一些	胡椒	,	盐	,	和	这	汁	的	一个	柠檬	.

少许胡椒粉、盐和柠檬汁。

[ðɪs] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi]['aɪðə(r)] [pɔː] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['tɜːbət] , [ɔː(r)] [sɜːvd] [ʌp][ɪn][ə; eɪ]['bʌtə(r)] - [bəʊt]

This	sauce	may	be	either	poured	over	the	turbot	,	or	served	up	in	a	butter	-	boat
这	酱	可能	是	任何一个	倾倒	超过	这	大菱鲆	,	或者	服务	向上	在	一个	黄油	-	船

.

:

.

这种酱汁可以浇在比目鱼上，也可以盛在黄油船里食用。

[smelts] [fraɪd] .

SMELTS	FRIED	.
胡瓜鱼	油煎	.

油炸胡瓜鱼。

[draɪ][ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [dɪp][ðem; ðəm][ɪn]['veri] [θɪk] [kri:m] , [ænd; ənd] [ɪ'mi:diətli]

Dry	**the**	**fish**	**on**	**a**	**napkin**	**,**	**dip**	**them**	**in**	**very**	**thick**	**cream**	**,**	**and**	**immediately**
干燥	这	鱼	在	一个	餐巾	,	蘸	他们	在	非常	厚的	奶油	,	和	立即地

['ɑ:ftəwədz] [ɪn]['flaʊə(r)] ,

afterwards	**in**	**flour**	**,**
然后	在	面粉	,

用餐巾纸擦干鱼肉，蘸上浓稠的奶油，然后立即裹上面粉。

[səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:] [fɔ:mz] [ə; eɪ] [peɪst] [raʊnd] [ðem; ðəm] .

so	**that**	**it**	**forms**	**a**	**paste**	**round**	**them**	**.**
所以	那	它	表格	一个	粘贴	圆形的	他们	.

这样就能在它们周围形成一层糊状物。

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] ['veri] [hɒt] [lɑ:d] , [dres] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [ænd; ənd] ['gɑ:nɪʃ] [wɪð] [fraɪd]

Fry	**them**	**in**	**very**	**hot**	**lard**	**,**	**dress**	**them**	**on**	**a**	**napkin**	**,**	**and**	**garnish**	**with**	**fried**
炒	他们	在	非常	热的	猪油	,	裙子	他们	在	一个	餐巾	,	和	装饰	和	油煎

['pɑ:sli] .

parsley	**.**
香菜	.

用滚烫的猪油煎炸，用餐巾包好，撒上炸欧芹碎装饰。

[nəʊ] [sɔ:s] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] .

No	**sauce**	**is**	**required**	**.**
不	酱	是	必需的	.

无需酱汁。

[stʌft] [fɪʃ] .

STUFFED	**FISH**	**.**
填充	鱼	.

酿鱼。

['fɪlɪt] [tu:] [lɑ:dʒ] ['hædək] , [meɪk] [ə; eɪ] [vi:l] ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['fɪlɪt] .

Fillet	**two**	**large**	**haddocks**	**,**	**make**	**a**	**veal**	**stuffing**	**,**	**and**	**spread**	**over**	**the**	**fillets**	**.**
鱼片	二	大的	黑线鳕	,	制作	一个	小牛肉	馅	,	和	传播	超过	这	鱼片	.

将两条大黑线鳕鱼切成鱼片，做成小牛肉馅，涂抹在鱼片上。

[rəʊl] [ʌp] .

Roll	**up**	**.**
卷	向上	.

快起来。

['sprɪŋk(ə)l][sʌm; səm] [bred] - [krʌmz] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [smɔ:l] ['bɪts][ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [beɪk] [ɪn][ðə; ði]

Sprinkle	**some**	**bread**	**-**	**crumbs**	**over**	**and**	**small**	**bits**	**of**	**butter**	**,**	**bake**	**in**	**the**
撒	一些	面包	-	面包屑	超过	和	小的	比特	的	黄油	,	烤	在	这

['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] ,

oven	**for**	**fifteen**	**minutes**	**,**
烤箱	为了	十五	分钟	,

撒上一些面包屑和几小块黄油，放入烤箱烤十五分钟。

[tɪl] [braʊn] ; [pɔ:(r)][ə; eɪ] [braʊn] [sɔ:s] ['əʊvə(r)] . [-]

till	**brown**	**;**	**pour**	**a**	**brown**	**sauce**	**over**	**.**	**[**	**18**	**]**
直到	棕色的	;	倒	一个	棕色的	酱	超过	.	[	-	]

煮至棕色；淋上棕色酱汁。[18]

['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

MELTED	**BUTTER**	**.**
融化	黄油	.

酥油。

[pleɪs] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][ænd; ənd]
Place **two** **ounces** **of** **butter** **and** **two** **ounces** **of** **flour** **in** **a** **sauce** **-** **pan** **and**
地方 二 盎司 的 黄油 和 二 盎司 的 面粉 在 一个 酱 - 平底锅 和
[melt] .
melt **.**
熔化 .

将两盎司黄油和两盎司面粉放入平底锅中融化。

[stɜː(r)][ɪn] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [swɪtʃ] ['kwɪkli] [waɪl] ['pɔːrɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] .
Stir **in** **two** **cups** **of** **boiling** **water** **,** **switch** **quickly** **while** **pouring** **in** **the** **water** **.**
搅拌 在 二 杯子 的 沸腾 水 , 转变 迅速地 尽管 浇注 在 这 水 .

倒入两杯沸水，边倒边快速搅拌。

[ɪf] [rɪtʃ] [sɔːs] [ɪz][rɪ'kwaɪəd] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [aʊns] [mɔː(r)][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt]
If **rich** **sauce** **is** **required** **,** **add** **one** **ounce** **more** **of** **butter** **,** **with** **pepper** **and** **salt**
如果 富有的 酱 是 必需的 , 添加 一 盎司 更多的 的 黄油 , 和 胡椒 和 盐
.
:
.

如果需要更浓郁的酱汁，可以再加入一盎司黄油，以及胡椒粉和盐。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][faʊn'deɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv]['ʌðə(r)] ['sɔːsɪz] [sʌtʃ] [æz; əz] — [eg] , [ʃrɪmp] ,
This **is** **the** **foundation** **of** **a** **number** **of** **other** **sauces** **such** **as** **—** **egg** **,** **shrimp** **,**
这 是 这 基础 的 一个 数字 的 其他 酱汁 这样的 作为 — 蛋 , 虾 ,

这是许多其他酱汁的基础，例如——鸡蛋酱、虾酱、

['lɒbstə(r)] , ['ɔɪstə(r)] , ['æntʃəvi] , ['gɪvɪŋ] [ðə; ði] [neɪm] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [wɒt] [ɪz]
lobster **,** **oyster** **,** **anchovy** **,** **giving** **the** **name** **to** **the** **sauce** **according** **to** **what** **is**
龙虾 , 牡蛎 , 凤尾鱼 , 给予 这 姓名 到 这 酱 根据 到 什么 是
['ædɪd] .
added **.**
额外 .

龙虾、牡蛎、凤尾鱼，根据添加的食材给酱汁命名。

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi]['ɔɪstə(r)] , [ðə; ði]['lɪkə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][mʌst; məst][biː; bi] ['ædɪd] ;
But **if** **it** **be** **oyster** **,** **the** **liquor** **of** **the** **oysters** **must** **be** **added** **;**
但 如果 它 是 牡蛎 , 这 酒 的 这 牡蛎 必须 是 额外 ;

但如果是牡蛎，则必须加入牡蛎汁；

['ɔːlsəʊ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [ænd; ənd] [waɪt] ['pepə(r)] .
also **a** **little** **cream** **and** **white** **pepper** **.**
还 一个 小的 奶油 和 白色的 胡椒 .

再加一点奶油和白胡椒粉。

[krɪmpt] ['sæmən] .
CRIMPED **SALMON** **.**
压接 三文鱼 .

压扁的鲑鱼。

[let] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Let **two** **quarts** **of** **water** **be** **boiling** **in** **a** **stew** **-** **pan** **with** **two** **ounces** **of** **salt** **,**
让 二 夸脱 的 水 是 沸腾 在 一个 炖 - 平底锅 和 二 盎司 的 盐 ,

在炖锅中倒入两夸脱水，加入两盎司盐，烧开。

[leɪ] [ɪn] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['sæmən] ([ɪf] [mɔː(r)]['sæmən][ɪz][rɪ'kwaɪəd][ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['wɔːtə(r)]) ,
lay **in** **two** **slices** **of** **salmon** **(** **if** **more** **salmon** **is** **required** **add** **more** **water** **)** **,**
躺 在 二 切片 的 三文鱼 (如果 更多的 三文鱼 是 必需的 添加 更多的 水) ,

放入两片鲑鱼（如果需要更多鲑鱼，请加水），

[bɔɪl] ['kwɪkli] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
boil **quickly** **for** **fifteen** **or** **twenty** **minutes** **.**
熬 迅速地 为了 十五 或者 二十 分钟 .

快速煮沸十五到二十分钟。

[traɪ][ðə; ði][bəʊn][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [liːvz] ['iːzəli] , [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] ['redi] .

Try	the	bone	in	the	middle	,	and	if	it	leaves	easily	,	the	fish	is	ready	.
尝试	这	骨	在	这	中间	,	和	如果	它	树叶	容易地	,	这	鱼	是	准备好	.

试试鱼肉中间的鱼刺，如果很容易拔出来，就说明鱼已经熟了。

[duː; də][nɒt] [liːv] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [spɔɪlz] [ˌaɪ 'tiː] .

Do	not	leave	the	fish	in	the	water	,	as	it	spoils	it	.
做	不是	离开	这	鱼	在	这	水	,	作为	它	战利品	它	.

不要把鱼留在水里，那样会变质。

[tuː; tə] [kiːp] [ə; eɪ][naɪs] [red] ['kʌlə(r)] , [skɪm][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

To	keep	a	nice	red	colour	,	skim	the	water	while	boiling	.
到	保持	一个	好的	红色的	颜色	,	撇去	这	水	尽管	沸腾	.

为了保持漂亮的红色，煮沸时要撇去水面上的浮沫。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][tuː; tə][biː; bi][kept] , ['əʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['dɪnə(r)] ['biːɪŋ] ['leɪtə(r)] ,

If	it	has	to	be	kept	,	owing	to	the	dinner	being	later	,
如果	它	有	到	是	保留	,	欠款	到	这	晚餐	存在	之后	,

如果因为晚餐时间较晚而必须保留，

[pʊt][ə; eɪ][hɒt][wet] [klɒθ] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] ['kʌbəd] .

put	a	hot	wet	cloth	over	it	and	set	it	in	a	warm	cupboard	.
放	一个	热的	湿的	布	超过	它	和	放	它	在	一个	温暖的	橱柜	.

用热湿布盖住它，然后放在温暖的橱柜里。

[sɜːv] [wɪð] [ʃrɪmp] [ɔː(r)]['lɒbstə(r)] [sɔːs] .

Serve	with	shrimp	or	lobster	sauce	.
服务	和	虾	或者	龙虾	酱	.

可搭配虾酱或龙虾酱食用。

['fɪlɪt] ['hædək] - [lɑː] ['meɪtrə] - .

FILLET	HADDOCKS	À	LA	MAÎTRE	D'HOTÊL	.
鱼片	黑线鳕	-	洛杉矶	师傅	-	.

黑线鳕鱼片 À LA MAÎTRE D'HOTÊL。

[skɪn][ænd; ənd] ['fɪlɪt] [tuː] ['hædək] ,

Skin	and	fillet	two	haddocks	,
皮肤	和	鱼片	二	黑线鳕	,

去皮去骨两条黑线鳕鱼，

[leɪ][ðə; ði] ['fɪlɪt] [ə'krɒs] [iːtʃ] ['ʌðə(r)][ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [stænd][ðə; ði]['faɪə(r)] .

lay	the	fillets	across	each	other	on	a	dish	that	will	stand	the	fire	.
躺	这	鱼片	穿过	每个	其他	在	一个	盘子	那	将要	站立	这	火	.

将鱼片平铺在能经受火烤的盘子上。

['sprɪŋk(ə)l][sʌm; səm]['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [pleɪs] [sʌm; səm]['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði][tɒp] ,

Sprinkle	some	pepper	and	salt	,	place	some	bits	of	butter	on	the	top	,
撒	一些	胡椒	和	盐	,	地方	一些	比特	的	黄油	在	这	顶部	,

撒上一些胡椒粉和盐，再放上几块黄油。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [griːzd] [waɪt] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .

cover	with	a	greased	white	paper	,	and	cook	in	the	oven	for	ten	minutes	.
覆盖	和	一个	涂油	白色的	纸	,	和	厨师	在	这	烤箱	为了	十	分钟	.

盖上涂了油的白纸，放入烤箱烤十分钟。

[sɜːv] [wɪð] [sɔːs] - [lɑː]['meɪtrə] - . [-]

Serve	with	sauce	à	la	maître	d'hôtel	.	[	19	]
服务	和	酱	-	拉	师傅	-	.	[	-	]

与主厨的酱汁一起食用。[19]

['tɜːbət] [beɪkt] .

TURBOT	BAKED	.
大菱鲆	烘焙	.

涡轮烘焙。

[kʊk] [ə; eɪ] ['tɜːbət] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ['menʃ(ə)nd] , [bʌt; bət] [bɔɪl] ['əʊnli] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn'sted] [ɒv; əv]

Cook	**a**	**turbot**	**as**	**before**	**mentioned**	**,**	**but**	**boil**	**only**	**ten**	**minutes**	**instead**	**of**
厨师	一个	大菱鲆	作为	前	提及	,	但	熬	仅有的	十	分钟	反而	的

['twenti] .

twenty	**.**
二十	.

按照前面提到的方法烹制大菱鲆，但只需煮十分钟而不是二十分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [weɪ] , [ænd; ənd] [hæv; həv] [sʌm; səm] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,

Make	**a**	**brown**	**sauce**	**in**	**the**	**ordinary**	**way**	**,**	**and**	**have**	**some**	**chopped**	**parsley**	**,**
制作	一个	棕色的	酱	在	这	普通的	方式	,	和	有	一些	切碎	香菜	,

用常规方法制作棕色酱汁，再加入一些切碎的欧芹。

[tʃɒpt] ['keɪpəz] , [ænd; ənd] [æn; ən] ['ʌnjən] [kʌt] [ɪn] [rɪŋz] .

chopped	**capers**	**,**	**and**	**an**	**onion**	**cut**	**in**	**rings**	**.**
切碎	刺山柑	,	和	一个	洋葱	切	在	戒指	.

切碎的刺山柑和切成圈的洋葱。

[pleɪs] [jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [pɔː(r)] [ðə; ðɪ] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ðen] ['sprɪŋk(ə)l] ['pɑːsli]

Place	**your**	**fish**	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**,**	**pour**	**the**	**sauce**	**over**	**it**	**,**	**then**	**sprinkle**	**parsley**
地方	你的	鱼	在	一个	烘烤	盘子	,	倒	这	酱	超过	它	,	然后	撒	香菜

,

,

,

将鱼放入烤盘中，淋上酱汁，然后撒上欧芹碎。

['ʌnjən] , [ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] , [ə'lɒŋ] [wɪð] [sʌm; səm] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɒn] [ðə; ðɪ] [tɒp]

onion	**,**	**and**	**bread**	**-**	**crumbs**	**,**	**along**	**with**	**some**	**small**	**pieces**	**of**	**butter**	**on**	**the**	**top**
洋葱	,	和	面包	-	面包屑	,	沿着	和	一些	小的	件	的	黄油	在	这	顶部

,

,

,

洋葱、面包屑，上面再放几小块黄油。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

and	**bake**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

然后在高温烤箱中烘烤。

[pleɪn] [bɔɪld] ['sæmən] .

PLAIN	**BOILED**	**SALMON**	**.**
清楚的	煮沸	三文鱼	.

水煮三文鱼。

[pʊt] [jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ([ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [sɔːlt] [tuː; tə] ['evri] [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)]

Put	**your**	**fish**	**in**	**cold**	**water**	**(**	**a**	**pound**	**of**	**salt**	**to**	**every**	**six**	**quarts**	**of**	**water**
放	你的	鱼	在	寒冷的	水	(	一个	磅	的	盐	到	每一个	六	夸脱	的	水

) ,

) **,**

) ,

将鱼放入冷水中（每六夸脱水加入一磅盐），

['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['mɒdərət]

cover	**it**	**well**	**with**	**the**	**water**	**,**	**and**	**set**	**it**	**to**	**simmer**	**over**	**a**	**moderate**
覆盖	它	出色地	和	这	水	,	和	放	它	到	煨	超过	一个	缓和

['faɪə(r)] .

fire	**.**
火	.

加水没过食材，用中火慢炖。

[ə; eɪ] [fɪʃ] [weɪɪŋ] [fɔː(r)] [paʊndz] [rɪˈkwaɪəz] [hɑːf] - [æn; ən] - [ˈaʊə(r)] [tuː; tə] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [wʌn] [eɪt]

A	fish	weighing	four	pounds	requires	half	-	an	-	hour	to	boil	,	and	one	eight
一个	鱼	称重	四	磅	需要	一半	-	一个	-	小时	到	熬	,	和	一	八

[paʊndz] [θriː] - [ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] [ˈaʊə(r)] .

pounds	three	-	quarters	of	an	hour	.
磅	三	-	四分之一	的	一个	小时	.

一条四磅重的鱼需要煮半小时，一条八磅重的鱼需要煮四十五分钟。

[sɜːv] [wɪð] [ʃrɪmp] [ɔː(r)] [ˈlɒbstə(r)] [sɔːs] .

Serve	with	shrimp	or	lobster	sauce	.
服务	和	虾	或者	龙虾	酱	.

可搭配虾酱或龙虾酱食用。

[sɔːs] - [lɑː] [ˈmeɪtrə] - .

SAUCE	À	LA	MAÎTRE	D'HÔTEL	.
酱	-	洛杉矶	师傅	-	.

SAUCE À LA MAÎTRE D'HÔTEL.

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] , [hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv]

Place	in	a	sauce	-	pan	half	-	an	-	ounce	of	butter	,	half	-	an	-	ounce	of
地方	在	一个	酱	-	平底锅	一半	-	一个	-	盎司	的	黄油	,	一半	-	一个	-	盎司	的

[ˈflaʊə(r)] , [ænd; ənd] [melt] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] ;

flour	,	and	melt	over	the	fire	;
面粉	,	和	熔化	超过	这	火	;

在平底锅中放入半盎司黄油和半盎司面粉，用火融化；

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [tiː] - [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ə; eɪ] [tiː] - [ˈspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] ,

then	add	a	tea	-	cupful	of	milk	,	a	tea	-	spoonful	of	chopped	parsley	,
然后	添加	一个	茶	-	一杯	的	牛奶	,	一个	茶	-	一勺	的	切碎	香菜	,

[ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] ;

and	boil	for	fifteen	minutes	;
和	熬	为了	十五	分钟	;

然后加入一杯牛奶、一茶匙切碎的欧芹，煮十五分钟；

[ðen] [ə; eɪ] [skwiːz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ˈlemən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [kriːm] .

then	a	squeeze	of	a	lemon	and	a	glass	of	cream	.
然后	一个	挤	的	一个	柠檬	和	一个	玻璃	的	奶油	.

然后挤入一些柠檬汁，再加一杯奶油。

[sɔːs] - [lɑː] [ˈreɪʒɑ̃ːs] .

SAUCE	À	LA	REGENCE	.
酱	-	洛杉矶	摄政	.

摄政酱。

[pleɪs] [wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ˈlɪkə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] [ðə; ði] [red] [pɑːt] [ɒv; əv] [hɑːf] [ə; eɪ]

Place	one	cupful	of	fish	liquor	in	a	sauce	-	pan	with	the	red	part	of	half	a
地方	一	一杯	的	鱼	酒	在	一个	酱	-	平底锅	和	这	红色的	部分	的	一半	一个

[ˈkærət] ,

carrot	,
胡萝卜	,

将一杯鱼汤倒入平底锅中，加入半根胡萝卜的红色部分，

[hɑːf] [æn; ən] [ˈʌnjən] , [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [ˈtɜːnɪp] [kʌt] [ɪn] [θɪn] [straɪps] , [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ]

half	an	onion	,	a	small	piece	of	turnip	cut	in	thin	stripes	,	an	inch	in	length
一半	一个	洋葱	,	一个	小的	片	的	芜菁	切	在	薄的	条纹	,	一个	英寸	在	长度

.

:
.

半个洋葱，一小块切成细条的萝卜，长约一英寸。

[bɔɪl] [tɪl] ['tendə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] , ['pepə(r)]
Boil **till** **tender** **,** **then** **add** **two** **ounces** **of** **browned** **flour** **and** **butter** **,** **pepper**
熬 直到 投标 , 然后 添加 二 盎司 的 棕色 面粉 和 黄油 , 胡椒
[ænd; ənd][sɔːlt] .
and **salt** **.**
和 盐 .

煮至软烂，然后加入两盎司棕色面粉和黄油、胡椒粉和盐。

[ðɪs] [sɔːs] [wɪl] [duː; də][fɔː(r); fə(r)] [stjuːd] [fɪʃ] . [-]
This **sauce** **will** **do** **for** **stewed** **fish** **.** **[** **20** **]**
这 酱 将要 做 为了 炖 鱼 . [-]

这种酱汁适合炖鱼。[20]

[ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [meɪd] - ['dɪʃɪz] .
ECONOMICAL **MADE** **-** **DISHES** **.**
经济 制成 - 菜肴 .

经济实惠的成品菜肴。

[hæʃ] [ɒv; əv] ['mʌtn] .
HASH **OF** **MUTTON** **.**
哈希 的 羊肉 .

羊肉杂烩。

[teɪk] [sʌm; səm]['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['mʌtn] [frɒm; frəm][ə; eɪ][kəʊld][dʒɔɪnt] , [æz; əz] ['meni] [æz; əz][ɑː(r); ə(r)]
Take **some** **slices** **of** **mutton** **from** **a** **cold** **joint** **,** **as** **many** **as** **are**
拿 一些 切片 的 羊肉 从 一个 寒冷的 联合的 , 作为 许多 作为 是
[rɪ'kwaɪəd] .
required **.**
必需的 .

从冷羊肉上切下几片，根据需要切好。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [æz; əz] [fˈɒləʊz]
Season **with** **pepper** **and** **salt** **,** **and** **make** **a** **sauce** **as** **follows**
季节 和 胡椒 和 盐 , 和 制作 一个 酱 作为 跟随

用胡椒粉和盐调味，然后按以下步骤制作酱汁。

: [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
: **Place** **in** **a** **sauce** **-** **pan** **one** **ounce** **of** **flour** **,** **one** **ounce** **of** **butter** **,**
: 地方 在 一个 酱 - 平底锅 一 盎司 的 面粉 , 一 盎司 的 黄油 ,

在平底锅中放入一盎司面粉、一盎司黄油，

[ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] .
and **brown** **it** **over** **the** **fire** **.**
和 棕色的 它 超过 这 火 .

用火烤至棕色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stɒk] .
Then **add** **a** **breakfast** **-** **cupful** **of** **stock** **.**
然后 添加 一个 早餐 - 一杯 的 库存 .

然后加入一早餐杯量的高汤。

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] [waɪl] ['pɔːrɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [stɒk] , [bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] ,
Keep **stirring** **the** **sauce** **while** **pouring** **in** **the** **stock** **,** **boil** **for** **a** **few** **minutes** **,**
保持 搅拌 这 酱 尽管 浇注 在 这 库存 , 熬 为了 一个 很少 分钟 ,

一边搅拌酱汁一边倒入高汤，煮沸几分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['mʌtn] [ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] [drɒps][ɒv; əv] ['hɑːrviz] [sɔːs] , [ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] [griːn]
add **mutton** **and** **a** **few** **drops** **of** **Harvey's** **sauce** **,** **and** **a** **few** **green**
添加 羊肉 和 一个 很少 滴 的 哈维的 酱 , 和 一个 很少 绿色的
['keɪpəz] .
capers **.**
刺山柑 .

加入羊肉、几滴哈维酱汁和几颗青刺山柑。

[nekst] , [hæv; həv][ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ]['bɔ:də(r)][ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , [ɔ:(r)][ə; eɪ]['bɔ:də(r)][ɒv; əv]

Next	,	have	a	dish	with	a	border	of	mashed	potatoes	,	or	a	border	of
下一个	,	有	一个	盘子	和	一个	边界	的	捣碎	土豆	,	或者	一个	边界	的

[raɪs] ;

rice	;
米	;

接下来，上一道菜，菜边用土豆泥或米饭装饰；

[eg] [ɒn][ðə; ði][tɒp] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

egg	on	the	top	,	and	brown	in	the	oven	.
蛋	在	这	顶部	,	和	棕色的	在	这	烤箱	.

在上面放一个鸡蛋，放入烤箱烤至棕色。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['mʌtn] .

Dish	the	mutton	.
盘子	这	羊肉	.

把羊肉盛出来。

[ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] , [ɒn][ðə; ði][tɒp] ,

In	the	centre	,	on	the	top	,
在	这	中心	,	在	这	顶部	,

在中心，在顶部，

[pleɪs] [ə; eɪ] [fju:] [tə'mɑ:təʊz] [ðæt] [hæv; həv] [bi:n] [stju:d] [ɪn][ə; eɪ] [glɑ:s] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] ,

place	a	few	tomatoes	that	have	been	stewed	in	a	glass	of	water	,
地方	一个	很少	西红柿	那	有	到过	炖	在	一个	玻璃	的	水	,

将几颗炖好的西红柿放入一杯水中，

[wɪð] [hɑ:f] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔ:lt] .

with	half	-	an	-	ounce	of	butter	,	pepper	,	and	salt	.
和	一半	-	一个	-	盎司	的	黄油	,	胡椒	,	和	盐	.

加入半盎司黄油、胡椒粉和盐。

[pleɪs] [ðə; ði][tə'mɑ:təʊz] [həʊl] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .

Place	the	tomatoes	whole	on	the	top	of	the	dish	.
地方	这	西红柿	所有的	在	这	顶部	的	这	盘子	.

将整个番茄放在菜肴顶部。

['hedʒhɒg] [ɒv; əv] ['mʌtn] .

HEDGEHOG	OF	MUTTON	.
刺猬	的	羊肉	.

羊肉刺猬。

[bɔɪl] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni] [tɪl] [sɒft] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:][ɒn][tu:; tə][bɔɪl][ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] .

Boil	two	ounces	of	macaroni	till	soft	,	and	put	it	on	to	boil	in	cold	water	.
熬	二	盎司	的	通心粉	直到	柔软的	,	和	放	它	在	到	熬	在	寒冷的	水	.

将两盎司通心粉煮软，然后放入冷水中煮沸。

[wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [bɔɪld] , [kʌt][ˌaɪ 'ti:][ɪn] [ʃɔ:t] ['pi:sɪz] ; [gri:s] [ə; eɪ][paɪnt]['beɪs(ə)n] ,

When	it	is	boiled	,	cut	it	in	short	pieces	;	grease	a	pint	basin	,
什么时候	它	是	煮沸	,	切	它	在	短的	件	;	润滑脂	一个	品脱	盆地	,

煮熟后切成小块；在品脱盆里抹油，

[ænd; ənd] [stɪk] [ðə; ði][ˌmækə'rəʊni] [raʊnd] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði]['beɪs(ə)n] .

and	stick	the	macaroni	round	the	bottom	and	sides	of	the	basin	.
和	戳	这	通心粉	圆形的	这	底部	和	侧面	的	这	盆地	.

将通心粉粘在盆底和盆壁上。

[nekst] , [teɪk] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [braʊn] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

Next	,	take	one	ounce	of	butter	,	one	ounce	of	flour	,	and	brown	;	add	a
下一个	,	拿	一	盎司	的	黄油	,	一	盎司	的	面粉	,	和	棕色的	;	添加	一个

[tiː] - ['kʌpfʊl][ɒv; əv] [stɒk] ,

tea	-	cupful	of	stock	,
茶	-	一杯	的	库存	,

接下来，取一盎司黄油、一盎司面粉，炒至棕色；加入一茶杯高汤，

[ə; eɪ] [fjuː] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] ,

a	few	chopped	mushrooms	,	a	few	leaves	of	parsley	,	pepper	,	and	salt	,
一个	很少	切碎	蘑菇	,	一个	很少	树叶	的	香菜	,	胡椒	,	和	盐	,

几朵切碎的蘑菇，几片欧芹叶，胡椒粉和盐，

[hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv][kəʊld] ['mʌtn] [mɪnst] [faɪn] , [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ænd; ənd] [stiːm] [fɔː(r); fə(r)]

half	-	pound	of	cold	mutton	minced	fine	,	put	into	a	basin	and	steam	for
一半	-	磅	的	寒冷的	羊肉	剁碎	美好的	,	放	进入	一个	盆地	和	蒸汽	为了

[ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,

fifteen	minutes	,
十五	分钟	,

将半磅冷羊肉剁成细末，放入盆中蒸十五分钟。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] . [-]

and	serve	with	a	brown	sauce	.	[	21	]
和	服务	和	一个	棕色的	酱	.	[	-	]

佐以棕色酱汁食用。[21]

- [ɒv; əv] ['mʌtn] .

CRISQUETTES	OF	MUTTON	.
-	的	羊肉	.

羊肉酥饼。

[meɪk] [ðə; ðɪ] ['mʌtn] ['redɪ] [æz; əz] [ə'bʌv] , ['əʊnlɪ][hæv; həv][faɪv][ɔː(r)][sɪks] ['piːsɪz] ['beɪkən][kʌt][ɪn]

Make	the	mutton	ready	as	above	,	only	have	five	or	six	pieces	bacon	cut	in
制作	这	羊肉	准备好	作为	多于	,	仅有的	有	五	或者	六	件	熏肉	切	在

[skweə(r)] ['piːsɪz] ,

square	pieces	,
正方形	件	,

按照上述方法准备好羊肉，只需准备五六片切成方块的培根即可。

[ænd; ənd] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['pʊtɪŋ] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [pʊt][ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] ['ɪntuː][ðə; ðɪ]['mɪd(ə)l]

and	instead	of	putting	into	a	basin	,	put	a	tea	-	spoonful	into	the	middle
和	反而	的	推杆	进入	一个	盆地	,	放	一个	茶	-	一勺	进入	这	中间

[ɒv; əv] [iːtʃ] [piːs] .

of	each	piece	.
的	每个	片	.

不要放入盆中，而是将一茶匙的量放在每块蛋糕的中间。

[eg] [ɒn][ðə; ðɪ][tɒp] , [ænd; ənd][fəʊld][ɪn][ðə; ðɪ] [ʃeɪp] [ɒv; əv] ['sɒsɪdʒ] [rəʊlz] .

Egg	on	the	top	,	and	fold	in	the	shape	of	sausage	rolls	.
蛋	在	这	顶部	,	和	折叠	在	这	形状	的	香肠	卷	.

在上面放一个煎蛋，然后卷成香肠卷的形状。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)] [wɪð] [tuː] ['spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] ;

Then	make	a	batter	with	two	spoonfuls	of	flour	and	a	little	milk	;
然后	制作	一个	连击	和	二	一勺	的	面粉	和	一个	小的	牛奶	;

然后加入两勺面粉和少许牛奶，搅拌成面糊；

[wet] [ˌaɪ 'tiː]['grædʒuəlɪ] [wɪð] [ðə; ðɪ] [bæk] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] ,

wet	it	gradually	with	the	back	of	a	wooden	spoon	,
湿的	它	逐步地	和	这	后退	的	一个	木制的	勺子	,

用木勺背面慢慢地将它润湿，

[tɪl] [juː; jʊ] [get] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [kriːm] ,

till	you	get	it	to	the	thickness	of	cream	,
直到	你	得到	它	到	这	厚度	的	奶油	,

直到它变得像奶油一样浓稠为止。

[ðen] [swɪtʃ] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] [waɪt] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] ['seprətli] ; [mɪks] [bəuθ] [tə'geðə(r)] ,

then	switch	the	yolk	and	white	of	an	egg	separately	;	mix	both	together	,
然后	转变	这	蛋黄	和	白色的	的	一个	蛋	分别地	;	混合	两个都	一起	,

然后分别交换鸡蛋的蛋黄和蛋白；将两者混合在一起。

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['bætə(r)] ,

and	stir	in	the	batter	,
和	搅拌	在	这	连击	,

然后拌入面糊，

[ænd; ənd] [dɪp] [jɔː(r); jə(r)] [rəʊlz] [ɪn] [ˌaɪ ˈtiː] — [siː] [ðæt] [ðə; ði] ['beɪkən] [ɪz] ['veri] ['θɪnli] [kʌt] ,

and	dip	your	rolls	in	it	—	see	that	the	bacon	is	very	thinly	cut	,
和	蘸	你的	卷	在	它	—	看	那	这	熏肉	是	非常	薄薄的	切	,

把面包卷蘸着吃——注意培根要切得很薄。

[səʊ] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [fraɪ] [ɪn] [hɒt] [lɑːd] .

so	that	it	will	fry	in	hot	lard	.
所以	那	它	将要	炒	在	热的	猪油	.

这样它就能在热猪油里炸熟。

[hæv; həv] [sʌm; səm] [sprɪgz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [fraɪd] [tuː; tə] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] .

Have	some	sprigs	of	parsley	fried	to	garnish	with	.
有	一些	枝条	的	香菜	油煎	到	装饰	和	.

可以炸一些欧芹枝条作为装饰。

[sɜːv] ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [naɪs] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɪn] ['sentə(r)] .

Serve	any	kind	of	nice	vegetables	in	centre	.
服务	任何	种类	的	好的	蔬菜	在	中心	.

在中心位置摆放各种美味的蔬菜。

[stʌft] ['kjuːkʌmbəz] .

STUFFED	CUCUMBERS	.
填充	黄瓜	.

酿黄瓜。

[pʊt] [tuː] ['kjuːkʌmbəz] [ɒn] [tuː; tə] [stjuː] , [piːld] , [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] .

Put	two	cucumbers	on	to	stew	,	peeled	,	in	a	pint	of	stock	.
放	二	黄瓜	在	到	炖	,	去皮	,	在	一个	品脱	的	库存	.

将两根去皮的黄瓜放入一品脱高汤中炖煮。

[wen] ['tendə(r)] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] , [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [tuː] - [ɪntʃ] [leŋθs] [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] .

When	tender	,	take	them	up	,	cut	them	into	two	-	inch	lengths	for	stuffing	.
什么时候	投标	,	拿	他们	向上	,	切	他们	进入	二	-	英寸	长度	为了	馅	.

煮软后，捞出，切成两英寸长的段，用于填充。

[ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv] ['eni] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] , [ɔː(r)] ['ræbɪt] , [ɔː(r)] [viːl] [wɪl] [duː; də] .

The	remains	of	any	cold	chicken	,	or	rabbit	,	or	veal	will	do	.
这	遗迹	的	任何	寒冷的	鸡	,	或者	兔子	,	或者	小牛肉	将要	做	.

任何剩下的冷鸡肉、兔肉或小牛肉都可以。

[hæv; həv] [ˌaɪ ˈtiː] [mɪnst] [faɪn] , [wɪð] [ə; eɪ] [drɒp] [ɒv; əv] ['eni] ['sɔːsɪz] [laɪkt] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['mʌʃrʊm] ,

Have	it	minced	fine	,	with	a	drop	of	any	sauces	liked	,	such	as	Mushroom	,
有	它	剁碎	美好的	,	和	一个	降低	的	任何	酱汁	喜欢	,	这样的	作为	蘑菇	,

将其切碎，加入少许你喜欢的酱汁，例如蘑菇酱。

['wʊstəʃə(r)] , ['hɑːvi] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] , ['pɑːsli] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Worcestershire	,	Harvey	,	and	a	little	flour	,	parsley	,	pepper	,	and	salt	.
伍斯特郡	,	哈维	,	和	一个	小的	面粉	,	香菜	,	胡椒	,	和	盐	.

伍斯特沙司、哈维调味料、少许面粉、欧芹、胡椒粉和盐。

[fɪl] [ʌp][ðə; ði]['kjuːkʌmbəz] , [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stjuː] - [pæn][tuː; tə][get][hɒt] , [ænd; ənd] [sɜːv]
Fill up the cucumbers , place them in the stew - pan to get hot , and serve
充满 向上 这 黄瓜 , 地方 他们 在 这 炖 - 平底锅 到 得到 热的 , 和 服务
[ðə; ði]['greɪvi]['əʊvə(r)] .
the gravy over .
这 肉汁 超过 .

将黄瓜填满馅料，放入炖锅中加热，然后淋上肉汁即可食用。

[fɪl] [ðə; ði]['sentə(r)] [wɪð] [waɪt] [biːnz] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] . [-]
Fill the centre with white beans for a garnish . [22]
充满 这 中心 和 白色的 豆子 为了 一个 装饰 . [-]

在中心填入白豆作为装饰。[22]

[tɪm'baːliz] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] .
TIMBALES OF MACARONI .
定音鼓 的 通心粉 .

通心粉定音鼓。

[bɔɪl][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni][tɪl] ['tendə(r)] , [ðen] [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['veri] [ʃɔːt] ['piːsɪz] ;
Boil one ounce of macaroni till tender , then cut it into very short pieces ;
熬 一 盎司 的 通心粉 直到 投标 , 然后 切 它 进入 非常 短的 件 ;

将一盎司通心粉煮至软嫩，然后切成很短的小段；

[teɪk] [ə; eɪ]['waɪə(r)][ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [raʊnd] [ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][tæm'bɑːl] [məʊldz] ,
take a wire and place it round the side of the timbale moulds ,
拿 一个 金属丝 和 地方 它 圆形的 这 边 的 这 定音鼓 模具 ,

取一根铁丝，将其绕在定音鼓模具的侧面。

[wen] [griːzd] ; [meɪk] [ə; eɪ] [mɪns] [ɒv; əv][kəʊld] ['mʌtn] , [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] , [ɔː(r)] ['ræbɪt] ;
when greased ; make a mince of cold mutton , or chicken , or rabbit ;
什么时候 涂油 ; 制作 一个 剁碎 的 寒冷的 羊肉 , 或者 鸡 , 或者 兔子 ;

抹上油脂后；将冷羊肉、鸡肉或兔肉剁成肉馅；

[pleɪs] [ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [mɪns] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [wɪð] [tuː] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv] [stɒk] ,
place a cupful of mince on the fire , with two glasses of stock ,
地方 一个 一杯 的 剁碎 在 这 火 , 和 二 眼镜 的 库存 ,

把一杯肉末放在火上，再放两杯肉汤。

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɒv; əv][draɪd] [hɜːbs] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv] ['mʌʃrʊm]
pepper and salt , and sprinkle of dried herbs , a few drops of mushroom
胡椒 和 盐 , 和 撒 的 干燥 草药 , 一个 很少 滴 的 蘑菇
['ketʃəp] ,
ketchup ,
番茄酱 ,

胡椒粉、盐、少许干香草、几滴蘑菇番茄酱，

[ə; eɪ][hɑːf] - [aʊns] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv] [tuː] [egz] [stɜːd] ['ɪntuː][ðə; ði]
a half - ounce of bread - crumbs , and the yolk of two eggs stirred into the
一个 一半 - 盎司 的 面包 - 面包屑 , 和 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 搅拌 进入 这
[mɪns] .
mince .
剁碎 .

将半盎司面包屑和两个蛋黄拌入肉馅中。

[fɪl] [ðə; ði][tæm'bɑːl] [məʊldz] , [stiːm] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ]
Fill the timbale moulds , steam for fifteen minutes , and serve with tomato
充满 这 定音鼓 模具 , 蒸汽 为了 十五 分钟 , 和 服务 和 番茄
[sɔːs] .
sauce .
酱 .

将馅料填入蒸糕模具中，蒸15分钟，佐以番茄酱食用。

[fɪl] [ðə; ði]['sentə(r)] [wɪð] [pə'teɪtəʊz] [fraɪd] , [kʌt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] ['wɔ:lnʌts] .

Fill	the	centre	with	potatoes	fried	,	cut	the	size	of	walnuts	.
充满	这	中心	和	土豆	油煎	,	切	这	尺寸	的	核桃	.

中间填入炸好的土豆，切成核桃大小的块。

[tə'mɑ:təʊz] [fɑ:'si:] .

TOMATOES	FARCIE	.
西红柿	法西	.

法尔西番茄。

[teɪk] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒf] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [ɒv; əv] [tə'mɑ:təʊz] , [ænd; ənd] ['empti] [aʊt] [ðə; ði]

Take	a	slice	off	the	end	of	a	dozen	of	tomatoes	,	and	empty	out	the
拿	一个	片	离开	这	结尾	的	一个	打	的	西红柿	,	和	空的	出去	这

['sentə(r)] ;

centre	;
中心	;

从一打西红柿的末端切下一小块，挖空中间的瓤；

[mɪks] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,

mix	it	with	one	ounce	of	butter	,
混合	它	和	一	盎司	的	黄油	,

将其与一盎司黄油混合。

[tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['mʌtn] [ɔ:(r)] ['tʃɪkɪn] [ɔ:(r)] [vi:l] [ɔ:(r)] ['ræbɪt] , ['pepə(r)] , [sɔ:lt] ,

two	ounces	of	chopped	mutton	or	chicken	or	veal	or	rabbit	,	pepper	,	salt	,
二	盎司	的	切碎	羊肉	或者	鸡	或者	小牛肉	或者	兔子	,	胡椒	,	盐	,

两盎司切碎的羊肉、鸡肉、小牛肉或兔肉，胡椒粉，盐，

['wʊstə(r)] [sɔ:s] , [ə; eɪ] [fju:] [bred] - [krʌmz] .

Worcester	sauce	,	a	few	bread	-	crumbs	.
伍斯特	酱	,	一个	很少	面包	-	面包屑	.

伍斯特沙司，少许面包屑。

[fɪl] [ðə; ði] [tə'mɑ:təʊz] , [ænd; ənd] [stju:] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑ:f] - [paɪnt] [gʊd] [stɒk] ,

Fill	the	tomatoes	,	and	stew	in	a	half	-	pint	good	stock	,
充满	这	西红柿	,	和	炖	在	一个	一半	-	品脱	好的	库存	,

将番茄填入馅料，然后加入半品脱优质高汤炖煮。

[ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .

and	serve	with	a	little	tomato	sauce	round	the	base	.
和	服务	和	一个	小的	番茄	酱	圆形的	这	根据	.

并在底部淋上少许番茄酱即可食用。

['devəld] [bi:f] .

DEVILED	BEEF	.
魔鬼	牛肉	.

魔鬼牛肉。

[teɪk] [ə; eɪ] [fju:] ['slaɪsɪz] [frɒm; frəm] [kəʊld] [rəʊst] [bi:f] , [teɪk] [ə; eɪ] [ti:] - ['spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] ,

Take	a	few	slices	from	cold	roast	beef	,	take	a	tea	-	spoonful	of	mustard	,
拿	一个	很少	切片	从	寒冷的	烤	牛肉	,	拿	一个	茶	-	一勺	的	芥末	,

取几片冷烤牛肉，取一茶匙芥末酱，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔ:lt] , [ə; eɪ] [drɒp] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔ:s] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ti:] - ['spu:nfʊl]

a	pinch	of	salt	,	a	drop	of	Worcestershire	sauce	,	and	a	tea	-	spoonful
一个	捏	的	盐	,	一个	降低	的	伍斯特郡	酱	,	和	一个	茶	-	一勺

[ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] ;

of	water	;
的	水	;

一小撮盐，一滴伍斯特沙司，一茶匙水；

[mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ; [spred] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [biːf] ; [brɔɪl] [bɪ'fɔː(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)] ;

mix	**to**	**a**	**cream**	**;**	**spread**	**over**	**the**	**beef**	**;**	**broil**	**before**	**a**	**clear**	**fire**	**;**
混合	到	一个	奶油	;	传播	超过	这	牛肉	;	烤	前	一个	清除	火	;

搅拌成奶油状；涂抹在牛肉上；在明火上烤制；

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [strɒŋ] ['greɪvi] [pɔː] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] . [-]

a	**few**	**drops**	**of**	**strong**	**gravy**	**poured**	**round**	**the**	**base**	**.**	**[**	**23**	**]**
一个	很少	滴	的	强的	肉汁	倾倒	圆形的	这	根据	.	[	-	]

底部周围倒了几滴浓稠的肉汁。[23]

['tʃɪkɪn] - .

CHICKEN	**MERINDS**	**.**
鸡	-	.

鸡肉馅饼。

[teɪk] [ðə; ði] [legz] [ænd; ənd] [wɪŋz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [rəʊst] ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd] [dɪp] [ɪn] [ə; eɪ] ['bætə(r)] [meɪd]

Take	**the**	**legs**	**and**	**wings**	**of**	**a**	**roast**	**chicken**	**,**	**and**	**dip**	**in**	**a**	**batter**	**made**
拿	这	腿	和	翅膀	的	一个	烤	鸡	,	和	蘸	在	一个	连击	制成

[æz; əz] [f'ɒləʊz] :

as	**follows**	**:**
作为	跟随	:

取烤鸡的鸡腿和鸡翅，蘸上按以下方法制作的面糊：

— [θriː] ['spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,

—	**Three**	**spoonfuls**	**of**	**flour**	**,**
一	三	一勺	的	面粉	,

—三勺面粉，

[wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [wet] [wɪð] [swiːt] [mɪlk] [tuː; tə] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [ə; eɪ]

one	**tea**	**-**	**spoonful**	**baking**	**-**	**powder**	**wet**	**with**	**sweet**	**milk**	**to**	**the**	**thickness**	**of**	**a**
一	茶	-	一勺	烘烤	-	粉末	湿的	和	甜的	牛奶	到	这	厚度	的	一个

[θɪk] [kriːm] .

thick	**cream**	**.**
厚的	奶油	.

一茶匙泡打粉加甜牛奶调至浓稠奶油状。

[swɪtʃ] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] [waɪt] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] ['seprətli] .

Switch	**the**	**yolk**	**and**	**white**	**of**	**an**	**egg**	**separately**	**.**
转变	这	蛋黄	和	白色的	的	一个	蛋	分别地	.

将鸡蛋的蛋黄和蛋白分别互换。

[teɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [tʃɒpt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði]

Take	**a**	**few**	**leaves**	**of**	**parsley**	**chopped**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**;**	**add**	**to**	**the**
拿	一个	很少	树叶	的	香菜	切碎	,	胡椒	和	盐	;	添加	到	这

['bætə(r)] ,

batter	**,**
连击	,

取几片切碎的欧芹叶、胡椒粉和盐，加入面糊中。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] [ɔː(r)] [ɔɪl] .

and	**fry**	**in**	**a**	**pan**	**of**	**boiling**	**lard**	**or**	**oil**	**.**
和	炒	在	一个	平底锅	的	沸腾	猪油	或者	油	.

然后用沸腾的猪油或植物油煎炸。

[sɜːv] [wɪð] [fraɪd] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz] .

Serve	**with**	**fried**	**parsley**	**,**	**and**	**garnish**	**with**	**tomatoes**	**.**
服务	和	油煎	香菜	,	和	装饰	和	西红柿	.

配以炸欧芹，并用西红柿装饰。

[ɪf] ['gɑːnɪʃ] ['kænɒt] [biː; bi] [əb'teɪnd] [sɜːv] [wɪ'ðaʊt] .

If	**garnishes**	**cannot**	**be**	**obtained**	**serve**	**without**	**.**
如果	装饰物	不能	是	获得	服务	没有	.

如果买不到装饰物，就不用装饰物了。

[ɑːn'treɪz] .
ENTRÉES **.**
主菜 .

主菜。

['ɔɪstə(r)] [pɑː'teɪz] .
OYSTER **PÂTÉS** **.**
牡蛎 肉酱 .

牡蛎酱。

[bɪəd] [ænd; ənd] [blɑːntʃ] [wʌn]['dʌz(ə)n][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] .
Beard **and** **blanch** **one** **dozen** **of** **oysters** **.**
胡须 和 焯水 一 打 的 牡蛎 .

将一打牡蛎去须并焯水。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [θriː] - ['kwɔːtə(r)] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
Make **a** **sauce** **as** **follows** **:** **one** **ounce** **of** **butter** **,** **three** **-** **quarter** **ounce** **of** **flour**
制作 一个 酱 作为 跟随 : 一 盎司 的 黄油 , 三 - 四分之一 盎司 的 面粉
.
:
.

按以下方法制作酱汁：一盎司黄油，四分之三盎司面粉。

[melt]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]['faɪə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf] - [ə; eɪ] - [kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , [hɑːf] - [ə; eɪ] - [kʌp][ɒv; əv] [kriːm] ,
Melt **over** **the** **fire** **;** **add** **half** **-** **a** **-** **cup** **of** **milk** **,** **half** **-** **a** **-** **cup** **of** **cream** **,**
熔化 超过 这 火 ; 添加 一半 - 一个 - 杯子 的 牛奶 , 一半 - 一个 - 杯子 的 奶油 ,
[ænd; ənd][ðə; ðɪ]['lɪkə(r)][ɒv; əv][ðə; ðɪ]['ɔɪstə(r)z] ;
and **the** **liquor** **of** **the** **oysters** **;**
和 这 酒 的 这 牡蛎 ;

在火上融化；加入半杯牛奶、半杯奶油和牡蛎汁；

[streɪn] ; [rɪ'djuːs][ðə; ðɪ] [sɔːs] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['rezjuːmeɪz][ðə; ðɪ] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv][ə; eɪ] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː]
strain **;** **reduce** **the** **sauce** **till** **it** **resumes** **the** **appearance** **of** **a** **cream** **;** **add**
拉紧 ; 减少 这 酱 直到 它 简历 这 外貌 的 一个 奶油 ; 添加
[ðə; ðɪ]['ɔɪstə(r)z] ,
the **oysters** **,**
这 牡蛎 ,

过滤；将酱汁收浓至呈奶油状；加入牡蛎，

[ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][ɔː(r)] [ˌfɔː'tiːn] [pɑː'teɪz] [meɪd] [ɒv; əv] [pʌf] [peɪst] ; [beɪk] [ænd; ənd] [fɪl]
and **have** **a** **dozen** **or** **fourteen** **pâtés** **made** **of** **puff** **paste** **;** **bake** **and** **fill**
和 有 一个 打 或者 十四 肉酱 制成 的 噗 粘贴 ; 烤 和 充满
[ðə; ðɪ][pɑː'teɪz] .
the **pâtés** **.**
这 肉酱 .

用酥皮制作十二到十四个肉馅饼；烘烤并填充肉馅饼。

['swiːtbredz] [fraɪd] .
SWEETBREADS **FRIED** **.**
甜面包 油煎 .

炸甜面包。

[leɪ] [tuː] ['swiːtbredz] [tuː; tə] [səʊk] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ;
Lay **two** **sweetbreads** **to** **soak** **in** **cold** **water** **and** **salt** **for** **two** **hours** **;**
莱 二 甜面包 到 浸泡 在 寒冷的 水 和 盐 为了 二 小时 ;

将两块小牛胸腺放入冷水和盐中浸泡两个小时；

[pʊt][ðem; ðəm][ɒn][tuː; tə][bɔɪl] , ['kʌvəd] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ; ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)]

put	**them**	**on**	**to**	**boil**	**,**	**covered**	**in**	**cold**	**water**	**and**	**salt**	**;**	**simmer**	**slowly**	**for**
放	他们	在	到	熬	,	涵盖	在	寒冷的	水	和	盐	;	煨	缓慢地	为了

[wʌn]['aʊə(r)] .

one	**hour**	**.**
一	小时	.

将它们放入沸水中，加入冷水和盐，盖上锅盖；然后小火慢炖一小时。

[rɪ'muːv] [ɔːl][ðə; ði][grɪt][ænd; ənd][skɪn] , [ænd; ənd][kʌt][ðə; ði] ['swiːtbredz] [ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv][ə; eɪ]

Remove	**all**	**the**	**grit**	**and**	**skin**	**,**	**and**	**cut**	**the**	**sweetbreads**	**in**	**the**	**shape**	**of**	**a**
消除	全部	这	砂砾	和	皮肤	,	和	切	这	甜面包	在	这	形状	的	一个

['mʌtn] ['kʌtlət] ;

mutton	**cutlet**	**;**
羊肉	肉排	;

去除所有沙粒和皮，将胸腺切成羊肉排的形状；

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [eg] [ænd; ənd] [bred] - [krʌm] .

pepper	**and**	**salt**	**,**	**egg**	**and**	**bread**	**-**	**crumb**	**.**
胡椒	和	盐	,	蛋	和	面包	-	屑	.

胡椒粉和盐，鸡蛋和面包屑。

[dɪʃ] [wɪð] [fraɪd] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [griːn] ['piːz] [ɪn]['sentə(r)] . [-]

Dish	**with**	**fried**	**parsley**	**and**	**green**	**peas**	**in**	**centre**	**.**	**[**	**24**	**]**
盘子	和	油煎	香菜	和	绿色的	豌豆	在	中心	.	[	-	]

菜肴中心放有炸欧芹和青豆。[24]

[lɑːd] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [biːf] .

LARDED	**FILLETS**	**OF**	**BEEF**	**.**
肥腻的	鱼片	的	牛肉	.

涂满猪油的牛柳。

[teɪk] ['beɪkən] , [kʌt][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [lɑːd] ['swiːtbredz] , [ænd; ənd][lɑːd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .

Take	**bacon**	**,**	**cut**	**as**	**for**	**larded**	**sweetbreads**	**,**	**and**	**lard**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
拿	熏肉	,	切	作为	为了	肥腻的	甜面包	,	和	猪油	在	这	相同的	方式	.

取培根，切成与涂抹猪油的甜面包相同的形状，猪油也以同样的方式切好。

[pleɪs] [ə; eɪ] [fjuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt][æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] ,

Place	**a**	**few**	**pieces**	**of**	**chopped**	**suet**	**at**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**,**
地方	一个	很少	件	的	切碎	羊脂	在	这	底部	的	一个	炖	-	平底锅	,

在炖锅底部放几块切碎的牛油，

[hɑːf][æn; ən]['ʌnjən] , [wʌn][kləʊv] , [ə; eɪ] [slaɪt] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [braʊn] ,

half	**an**	**onion**	**,**	**one**	**clove**	**,**	**a**	**slight**	**sprinkling**	**of**	**flour**	**,**	**brown**	**,**
一半	一个	洋葱	,	一	丁香	,	一个	轻微	洒	的	面粉	,	棕色的	,

半个洋葱，一瓣蒜，少许面粉，棕色，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['sekənd] [stɒk] .

and	**add**	**one**	**cup**	**of**	**second**	**stock**	**.**
和	添加	一	杯子	的	第二	库存	.

再加入一杯第二种高汤。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][kləʊz][lɪd] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .

Cover	**with**	**a**	**close**	**lid**	**,**	**and**	**simmer**	**slowly**	**for**	**one**	**hour**	**.**
覆盖	和	一个	关闭	盖	,	和	煨	缓慢地	为了	一	小时	.

盖上锅盖，小火慢炖一小时。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [biːf] , [skɪm][ðə; ði] [griːs] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ] [fjuː] ['mʌʃrʊmz] [ɪn]

Dish	**the**	**fillets**	**of**	**beef**	**,**	**skim**	**the**	**grease**	**,**	**and**	**sprinkle**	**a**	**few**	**mushrooms**	**in**
盘子	这	鱼片	的	牛肉	,	撇去	这	润滑脂	,	和	撒	一个	很少	蘑菇	在

[ðə; ði] [sɔːs] ,

the	**sauce**	**,**
这	酱	,

将牛柳盛出，撇去油脂，在酱汁中撒上一些蘑菇。

[ænd; ənd] [sɜːv] .
and **serve** **.**
和 服务 .

上菜。

[pleɪn] ['mʌtn] ['kʌtlɪts] .
PLAIN **MUTTON** **CUTLETS** **.**
清楚的 羊肉 肉饼 .

原味羊肉排。

[teɪk] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ] - ['kwɔːtə(r)]['el biː] . [ɒv; əv] ['mʌtn] ,
Take **one** **and** **a** **-** **quarter** **lb** **.** **of** **mutton** **,**
拿 一 和 一个 - 四分之一 磅 . 的 羊肉 ,

取一磅四分之一的羊肉，

[dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [tʃɒps] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [daʊn] [weə(r)] [ðə; ði][veɪn][ɪz][ɪn][ðə; ði][bəʊn] .
divide **it** **into** **chops** **by** **cutting** **down** **where** **the** **vein** **is** **in** **the** **bone** **.**
划分 它 进入 排骨 经过 切割 向下 在哪里 这 静脉 是 在 这 骨 .

沿着骨头上的血管切开，将肉分成肉块。

[ðeə(r)] [ɪz][ə; eɪ] [bəʊn] [æt; ət][ðə; ði] ['fleʃi] [end][ɒv; əv][ðə; ði] [tʃɒp] , [teɪk] [ðæt] [ɒf] .
There **is** **a** **bone** **at** **the** **fleshy** **end** **of** **the** **chop** **,** **take** **that** **off** **.**
那里 是 一个 骨 在 这 肉质的 结尾 的 这 劈 , 拿 那 离开 .

肉排肉质较厚的一端有一根骨头，把它剔除掉。

[teɪk] [ɔːl][ðə; ði][fæt] [kliːn] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊn] ; [skreɪp] [ðə; ði][bəʊn] [kliːn] ;
Take **all** **the** **fat** **clean** **away** **from** **the** **bone** **;** **scrape** **the** **bone** **clean** **;**
拿 全部 这 胖的 干净的 离开 从 这 骨 ; 刮 这 骨 干净的 ;

将骨头上的脂肪全部去除干净；将骨头上的肉刮干净；

['flæt(ə)n][ðə; ði] [miːt] [wɪð] [ə; eɪ] ['mælɪt] [dip] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ðen] [dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] -
flatten **the** **meat** **with** **a** **mallet** **dipped** **in** **cold** **water** **,** **then** **dip** **in** **egg** **and** **bread** **-**
压平 这 肉 和 一个 槌 浸入 在 寒冷的 水 , 然后 蘸 在 蛋 和 面包 -
[krʌm] ;
crumb **;**
屑 ;

用蘸过冷水的木槌将肉拍扁，然后蘸上蛋液和面包屑；

[fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
fry **to** **a** **light** **-** **brown** **colour** **,** **and** **serve** **with** **tomato** **sauce** **.**
炒 到 一个 光 - 棕色的 颜色 , 和 服务 和 番茄 酱 .

煎至浅棕色，佐以番茄酱食用。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [tə'mɑːtəʊz] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .
Garnish **with** **a** **few** **tomatoes** **round** **the** **base** **.**
装饰 和 一个 很少 西红柿 圆形的 这 根据 .

在底部周围放上几颗西红柿作为装饰。

['swiːtbredz] [sɜːvd] [ɪn] ['biːtruːt] [pɑː'teɪz] .
SWEETBREADS **SERVED** **IN** **BEETROOT** **PÂTÉS** **.**
甜面包 服务 在 甜菜根 肉酱 .

甜面包配甜菜根酱。

[kʊk] [tuː] [lɑːdʒ] ['biːtruːt] [kʌt] [ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)][pɑː'teɪz] .
Cook **two** **large** **beetroots** **cut** **in** **the** **shape** **of** **oyster** **pâtés** **.**
厨师 二 大的 甜菜根 切 在 这 形状 的 牡蛎 肉酱 .

将两个大甜菜根切成牡蛎酱的形状煮熟。

[hæv; həv][wʌn] ['swiːtbred] [kʌt][ɪn]['taɪni] ['piːsɪz] , [ænd; ənd][drɒp]['ɪntuː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [θɪk] , [waɪt]

Have	one	sweetbread	cut	in	tiny	pieces	,	and	drop	into	a	cup	of	thick	,	white
有	一	甜面包	切	在	微小的	件	,	和	降低	进入	一个	杯子	的	厚的	,	白色的

[sɔːs] .

sauce	.
酱	.

将一块甜面包切成小块，放入一杯浓稠的白酱中。

[meɪk] [sɪks] ['biːtruːt] [pɑː'teɪz] , [fɪl] [ðem; ðəm][ʌp] [wɪð] [ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] ,

Make	six	beetroot	pâtés	,	fill	them	up	with	the	preparation	,
制作	六	甜菜根	肉酱	,	充满	他们	向上	和	这	准备	,

制作六个甜菜根酱，将调好的馅料填入其中。

[ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['taɪni]['bɪts][ɒv; əv] ['pɑːsli] [raʊnd] [ðə; ði] ['biːtruːt] .

and	garnish	with	tiny	bits	of	parsley	round	the	beetroot	.
和	装饰	和	微小的	比特	的	香菜	圆形的	这	甜菜根	.

最后，在甜菜根周围撒上少许欧芹碎作为装饰。

[ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv][kəʊld] ['swiːtbredz] , [ɔː(r)]['eni][kaɪnd][ɒv; əv] [waɪt] [miːt] , [wɪl] [duː; də][fɔː(r); fə(r)]

The	remains	of	cold	sweetbreads	,	or	any	kind	of	white	meat	,	will	do	for
这	遗迹	的	寒冷的	甜面包	,	或者	任何	种类	的	白色的	肉	,	将要	做	为了

[ðɪs] ['ɒntreɪ] . [-]

this	entrée	.	[	25	]
这	主菜	.	[	-	]

剩下的冷牛胸腺，或者任何种类的白肉，都可以作为这道主菜。[25]

[kriːm] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] .

CREAM	OF	CHICKEN	.
奶油	的	鸡	.

奶油鸡汤。

[teɪk] [ðə; ði] [fleʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [brest] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] ,

Take	the	flesh	from	the	breast	of	a	chicken	,	place	it	in	a	mortar	,
拿	这	肉	从	这	胸部	的	一个	鸡	,	地方	它	在	一个	砂浆	,

取鸡胸肉，放入研钵中，

[ænd; ənd] [paʊnd] [fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .

and	pound	for	ten	minutes	.
和	磅	为了	十	分钟	.

捶打十分钟。

[hæv; həv] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [səʊkt] [ɪn][mɪlk] ; [pres] [ðə; ði][mɪlk][frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] ;

Have	two	slices	of	bread	soaked	in	milk	;	press	the	milk	from	it	;
有	二	切片	的	面包	浸泡过	在	牛奶	;	按	这	牛奶	从	它	;

将两片面包浸泡在牛奶中；挤出牛奶；

[paʊnd] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['mɔːtə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv] [tuː] [egz] ; ['pepə(r)]

pound	it	in	the	mortar	with	the	chicken	and	the	yolk	of	two	eggs	;	pepper
磅	它	在	这	砂浆	和	这	鸡	和	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	;	胡椒

[ænd; ənd][sɔːlt] .

and	salt	.
和	盐	.

将它与鸡肉、两个蛋黄、胡椒粉和盐一起放入研钵中捣碎。

[pɑːs] [θruː] [ə; eɪ]['waɪə(r)][ænd; ənd][heə(r)] [sɪv] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [swɪtʃt] [kriːm] ;

Pass	through	a	wire	and	hair	sieve	;	add	a	gill	of	switched	cream	;
经过	通过	一个	金属丝	和	头发	筛	;	添加	一个	鳃	的	切换	奶油	;

过金属丝筛；加入一吉尔搅拌过的奶油；

[griːs] ['eni][kaɪnd][ɒv; əv]['fænsi] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [stiːm] [fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] ; [tɜːn] [aʊt] ,

grease	any	kind	of	fancy	shapes	,	and	steam	for	ten	minutes	;	turn	out	,
润滑脂	任何	种类	的	想要	形状	,	和	蒸汽	为了	十	分钟	;	转动	出去	,

将各种形状的物体抹上油脂，蒸十分钟；取出，

[ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [daɪs] - [kʌt] ['piːsɪz] [ɒv; əv][hæm] , [waɪt] [ɒv; əv] [eg] , [ænd; ənd] ['trʌfl] .

and	**garnish**	**with**	**dice**	**-**	**cut**	**pieces**	**of**	**ham**	**,**	**white**	**of**	**egg**	**,**	**and**	**truffle**	**.**
和	装饰	和	骰子	-	切	件	的	火腿	,	白色的	的	蛋	,	和	松露	.

并用切成丁的火腿、蛋白和松露装饰。

[dɪʃ] [ɒn][ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [sɔːs] .

Dish	**on**	**a**	**border**	**of**	**mashed**	**potatoes**	**,**	**and**	**serve**	**with**	**sauce**	**suprême**	**.**
盘子	在	一个	边界	的	捣碎	土豆	,	和	服务	和	酱	最高	.

将菜肴盛于土豆泥边，佐以至尊酱汁。

[sɜːv] [griːn] ['piːz] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] ['ɒntreɪ] .

Serve	**green**	**peas**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**this**	**entrée**	**.**
服务	绿色的	豌豆	在	这	中心	的	这	主菜	.

将青豆放在这道主菜的中央。

[kriːm] [ɒv; əv] ['ræbɪt] .

CREAM	**OF**	**RABBIT**	**.**
奶油	的	兔子	.

兔奶。

[teɪk] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [tuː] ['ræbɪts] ;

Take	**the**	**fillets**	**of**	**the**	**back**	**of**	**two**	**rabbits**	**;**
拿	这	鱼片	的	这	后退	的	二	兔子	;

取两只兔子的背部肉片；

[skreɪp] [ænd; ənd] [paʊnd] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː]

scrape	**and**	**pound**	**in**	**a**	**mortar**	**with**	**one**	**ounce**	**of**	**butter**	**,**	**the**	**yolks**	**of**	**two**
刮	和	磅	在	一个	砂浆	和	一	盎司	的	黄油	,	这	蛋黄	的	二

[egz] ;

eggs	**;**
鸡蛋	;

将一盎司黄油和两个鸡蛋的蛋黄放入研钵中捣碎；

[səʊk] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ɪn] [swiːt] [mɪlk] , [pres] [ðə; ði][mɪlk] [aʊt][ænd; ənd][paʊnd][ɪn][ðə; ði]

soak	**two**	**slices**	**of**	**bread**	**in**	**sweet**	**milk**	**,**	**press**	**the**	**milk**	**out**	**and**	**pound**	**in**	**the**
浸泡	二	切片	的	面包	在	甜的	牛奶	,	按	这	牛奶	出去	和	磅	在	这

['mɔːtə(r)] ;

mortar	**;**
砂浆	;

将两片面包浸泡在甜牛奶中，挤出牛奶，然后在研钵中捣碎；

[pɑːs] [θruː] [ə; eɪ]['waɪə(r)][ænd; ənd][heə(r)] [sɪv] .

pass	**through**	**a**	**wire**	**and**	**hair**	**sieve**	**.**
经过	通过	一个	金属丝	和	头发	筛	.

通过金属丝和毛发筛。

[swɪtʃ] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [tuː] [egz] ,

Switch	**a**	**glass**	**of**	**cream**	**and**	**the**	**white**	**of**	**the**	**two**	**eggs**	**,**
转变	一个	玻璃	的	奶油	和	这	白色的	的	这	二	鸡蛋	,

把一杯奶油和两个鸡蛋的蛋白互换一下，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['paʊndɪd] ['ræbɪt] .

and	**add**	**to**	**the**	**pounded**	**rabbit**	**.**
和	添加	到	这	猛击	兔子	.

然后加入捣碎的兔肉中。

[stiːm] [ɪn][tæm'bɑːl] [məʊldz] , ['kʌvəd] [wɪð] [waɪt] ['peɪpə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

Steam	**in**	**timbale**	**moulds**	**,**	**covered**	**with**	**white**	**paper**	**for**	**fifteen**	**minutes**	**.**
蒸汽	在	定音鼓	模具	,	涵盖	和	白色的	纸	为了	十五	分钟	.

在蒸笼模具中蒸制，用白纸盖住，蒸十五分钟。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði]['sentə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [həʊl] [tə'mɑːtəʊz] ,
Serve **with** **a** **cream** **sauce** **,** **and** **fill** **the** **centre** **with** **a** **few** **whole** **tomatoes** **,**
服务 和 一个 奶油 酱 , 和 充满 这 中心 和 一个 很少 所有的 西红柿 ,

配上奶油酱汁，并在中间放上几颗完整的番茄。

[stjuːd] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ][hɑːf] - [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ; ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt]
stewed **in** **a** **glass** **of** **water** **,** **with** **a** **half** **-** **ounce** **of** **butter** **;** **pepper** **and** **salt**
炖 在 一个 玻璃 的 水 , 和 一个 一半 - 盎司 的 黄油 ; 胡椒 和 盐
. [-]
. [26]
. [-]

用一杯水炖煮，加入半盎司黄油、胡椒粉和盐。[26]

[lɑːd] ['swiːtbredz]
LARDED **SWEETBREADS**
肥腻的 甜面包

猪油浸甜面包

[ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] — [ðə; ði][fɜːst] [pɑːt] .
are **cooked** **in** **the** **same** **way** **as** **for** **frying** **—** **the** **first** **part** **.**
是 煮熟 在 这 相同的 方式 作为 为了 煎炸 — 这 第一的 部分 .

烹饪方法与油炸相同——第一部分。

[kiːp] [ðə; ði] ['swiːtbredz] [həʊl] , [trɪm][ðem; ðəm] ['niːtli] , [ænd; ənd][hæv; həv] ['twenti] [straɪps] [ɒv; əv]
Keep **the** **sweetbreads** **whole** **,** **trim** **them** **neatly** **,** **and** **have** **twenty** **stripes** **of**
保持 这 甜面包 所有的 , 修剪 他们 整齐地 , 和 有 二十 条纹 的
['beɪkən] [tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,
bacon **two** **inches** **long** **,**
熏肉 二 英寸 长的 ,

将胸腺保持完整，修剪整齐，切成20条2英寸长的培根条。

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑːrdɪŋ] ['niːd(ə)l] [drɔː] [ðə; ði]['beɪkən]['dʒentli] [θruː] [ðə; ði] ['swiːtbredz] ,
and **with** **a** **larding** **needle** **draw** **the** **bacon** **gently** **through** **the** **sweetbreads** **,**
和 和 一个 肥肉 针 画 这 熏肉 轻轻地 通过 这 甜面包 ,
[rɪ'vɜːrs] [ðə; ði][laɪnz] .
reversing **the** **lines** **.**
逆转 这 线条 .

用穿肉针轻轻地将培根穿过胸腺，使线条反转。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði] ['swiːtbredz]
Place **in** **a** **stew** **-** **pan** **with** **one** **ounce** **of** **butter** **,** **and** **brown** **the** **sweetbreads**
地方 在 一个 炖 - 平底锅 和 一 盎司 的 黄油 , 和 棕色的 这 甜面包
[tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlə(r)] ;
to **a** **light** **-** **brown** **colour** **;**
到 一个 光 - 棕色的 颜色 ;

将牛胸腺放入炖锅中，加入一盎司黄油，煎至浅棕色；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ; ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
pour **over** **half** **-** **pint** **of** **stock** **or** **water** **;** **simmer** **slowly** **for** **twenty** **minutes** **.**
倒 超过 一半 - 品脱 的 库存 或者 水 ; 煨 缓慢地 为了 二十 分钟 .

倒入半品脱高汤或水；小火慢炖二十分钟。

[teɪk] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['swiːtbredz]
Take **a** **spoonful** **of** **butter** **and** **flour** **,** **and** **add** **to** **the** **sweetbreads**
拿 一个 一勺 的 黄油 和 面粉 , 和 添加 到 这 甜面包
[ə; eɪ] [fjuː] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] ;
a **few** **chopped** **mushrooms** **;**
一个 很少 切碎 蘑菇 ;

取一勺黄油和面粉，加入一些切碎的蘑菇到小面包中；

['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] .

pepper	**and**	**salt**	**.**
胡椒	和	盐	.

胡椒和盐。

[streɪn] [ðə; ði] [sɔ:s] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['swi:tbredz] , ['gɑ:nɪʃ] [wɪð] ['brʌs(ə)lz] [spraʊts] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] .

Strain	**the**	**sauce**	**over**	**the**	**sweetbreads**	**,**	**garnish**	**with**	**Brussels**	**sprouts**	**in**	**the**	**centre**	**.**
拉紧	这	酱	超过	这	甜面包	,	装饰	和	布鲁塞尔	芽苗菜	在	这	中心	.

将酱汁淋在牛胸腺上，并在中间放上抱子甘蓝作为装饰。

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [bi:f] [wɪð] [fraɪd] [pə'teɪtəʊ] [tʃɪps] .

FILLET	**OF**	**BEEF**	**WITH**	**FRIED**	**POTATO**	**CHIPS**	**.**
鱼片	的	牛肉	和	油煎	土豆	芯片	.

牛柳配炸薯片。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] - ['kwɔ:tə(r)] [ɒv; əv] ['fɪlɪt] [steɪk] , [kʌt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [fɔ:(r)] [raʊnd] ['slaɪsɪz] ,

Take	**one**	**pound**	**and**	**a**	**-**	**quarter**	**of**	**fillet**	**steak**	**,**	**cut**	**it**	**into**	**four**	**round**	**slices**	**,**
拿	一	磅	和	一个	-	四分之一	的	鱼片	牛排	,	切	它	进入	四	圆形的	切片	,

取一磅四分之一的牛里脊肉，切成四片圆片，

[brɔɪl] [bɪ'fɔ:(r)] [ə; eɪ] [klɪə(r)] ['faɪə(r)] ;

broil	**before**	**a**	**clear**	**fire**	**;**
烤	前	一个	清除	火	;

在明火前烤制；

[hæv; həv] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] [fju:] [li:vz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] ;

have	**one**	**ounce**	**of**	**fresh**	**butter**	**mixed**	**with**	**a**	**few**	**leaves**	**of**	**chopped**	**parsley**	**;**
有	一	盎司	的	新鲜的	黄油	混合	和	一个	很少	树叶	的	切碎	香菜	;

将一盎司新鲜黄油与几片切碎的欧芹叶混合；

['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] ; [fɔ:m] ['ɪntu:] [raʊnd] [bɔ:lz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brɔɪld] [steɪk] .

pepper	**and**	**salt**	**;**	**form**	**into**	**round**	**balls**	**,**	**and**	**place**	**on**	**the**	**top**	**of**	**the**	**broiled**	**steak**	**.**
胡椒	和	盐	;	形式	进入	圆形的	球	,	和	地方	在	这	顶部	的	这	烤制	牛排	.

将胡椒粉和盐揉成球状，放在烤牛排上。

[sɜ:v] [wɪð] [fraɪd] [pə'teɪtəʊ] [tʃɪps] .

Serve	**with**	**fried**	**potato**	**chips**	**.**
服务	和	油煎	土豆	芯片	.

配炸薯片食用。

[pi:l] [ænd; ənd] [slaɪs] [fɔ:(r)] [pə'teɪtəʊz] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['wɔ:tə(r)] ; [draɪ] [ɒn] [ə; eɪ] [kli:n] ['taʊəl] ,

Peel	**and**	**slice**	**four**	**potatoes**	**into**	**a**	**basin**	**with**	**salt**	**and**	**water**	**;**	**dry**	**on**	**a**	**clean**	**towel**	**,**
果皮	和	片	四	土豆	进入	一个	盆地	和	盐	和	水	;	干燥	在	一个	干净的	毛巾	,

将四个土豆去皮切片，放入装有盐和水的盆中；用干净的毛巾擦干。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [hɒt] [lɑ:d] .

and	**fry**	**in**	**hot**	**lard**	**.**
和	炒	在	热的	猪油	.

然后用热猪油煎炸。

[sɜ:v] [raʊnd] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [bi:f] .

Serve	**round**	**the**	**fillets**	**of**	**beef**	**.**
服务	圆形的	这	鱼片	的	牛肉	.

将牛柳摆放在盘中。

['ɒntreɪ] ['ræbɪt] - [lɑː] [tɑːrt] .
ENTRÉE RABBIT À LA TARTE .
主菜 兔子 - 洛杉矶 馅饼 .

ENTRÉE RABBIT À LA TARTE.

[teɪk] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [tuː] [jʌŋ] ['ræbɪts] , ['flæt(ə)n][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] - [pɪn] [dip] [ɪn]
Take the fillets of two young rabbits , flatten them with a rolling - pin dipped in
拿 这 鱼片 的 二 年轻的 兔子 , 压平 他们 和 一个 滚动 - 别针 浸入 在
[kəʊld]['wɔːtə(r)] .
cold water .
寒冷的 水 .

取两只小兔子的肉片，用蘸过冷水的擀面杖擀平。

[dɪp][ɪn]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlə(r)] .
Dip in beaten egg and bread - crumbs , and fry a light - brown colour .
蘸 在 被打败 蛋 和 面包 - 面包屑 , 和 炒 一个 光 - 棕色的 颜色 .

蘸上打散的鸡蛋和面包屑，炸至浅棕色。

[dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ]['kɔːnə(r)] - [dɪʃ] , [wɪð] [ə; eɪ] [rɪŋ] [ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] .
Dish in a corner - dish , with a ring of mashed potatoes .
盘子 在 一个 角落 - 盘子 , 和 一个 戒指 的 捣碎 土豆 .

菜肴盛放在角落的盘子里，周围环绕着一圈土豆泥。

[ɒn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [sɜːv] [wɪð] [sɔːs] - [lɑː] [tɑːrt] . [-]
On the bottom of the dish serve with sauce à la tarte . [27]
在 这 底部 的 这 盘子 服务 和 酱 - 拉 馅饼 . [-]

盘底淋上挞酱。[27]

[ðiːz] [ɑːn'treɪz] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [məʊst][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['haʊskiːpɪŋ] ,
These entrées will be found most economical for housekeeping ,
这些 主菜 将要 是 成立 最多 经济 为了 家政 ,

这些主菜对家庭厨师来说最为经济实惠。

[wen] [sɜːvd] [bɪ'fɔː(r)] ['dɪnə(r)][ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] [wɪð] [kəʊld] [rəʊst] [biːf] ,
when served before dinner or for lunch with cold roast beef ,
什么时候 服务 前 晚餐 或者 为了 午餐 和 寒冷的 烤 牛肉 ,

晚餐前或午餐时与冷烤牛肉一起食用时

['gɑːniʃ] [ænd; ənd] [gleɪzd] [ɪn][ðə; ði] [weɪ] [dɪ'skraɪbd] [fɔː(r); fə(r)] ['gleɪzɪŋ] [hæmz][ɔː(r)] [tʌŋz] .
garnished and glazed in the way described for glazing hams or tongues .
装饰 和 釉面 在 这 方式 描述 为了 玻璃 火腿 或者 舌头 .

按照给火腿或舌头上釉的方法进行装饰和上釉。

[ɔːl] [ɑːn'treɪz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dɪʃt] [wɪð] [ə; eɪ] [rɪŋ] [ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] ,
All entrées should be dished with a ring of mashed potatoes ,
全部 主菜 应该 是 盘 和 一个 戒指 的 捣碎 土豆 ,

所有主菜都应配一圈土豆泥。

[ɔː(r)][ə; eɪ] [rɪŋ] [ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ɒv; əv][raɪs] , [ænd; ənd] [dɪʃt] [ɪn][ə; eɪ]['sɜːk(ə)l] ,
or a ring on the bottom of the dish of rice , and dished in a circle ,
或者 一个 戒指 在 这 底部 的 这 盘子 的 米 , 和 盘 在 一个 圆圈 ,

或者在盛有米饭的盘子底部画一个圈，呈圆形。

[ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] [ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːs] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .
a garnish of vegetables in the centre , and sauce round the base .
一个 装饰 的 蔬菜 在 这 中心 , 和 酱 圆形的 这 根据 .

中间放些蔬菜做装饰，底部淋上酱汁。

['sɔːsɪz] [ɒv; əv] [ɑːn'treɪz] .
SAUCES OF ENTRÉES .
酱汁 的 主菜 .

主菜酱汁。

[sɔːs] [ˌeɪ ˈjuː] .
SAUCE AU SUPRÊME .
酱 澳大利亚 最高 .

至尊酱汁。

[teɪk] [ðə; ði] [bəʊnz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [faʊl] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fleʃ] [hæz; həz] [biːn] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ɑːnˈtreɪz]
Take the bones of a fowl of which the flesh has been used for entrées
拿 这 骨头 的 一个 鸡 的 哪个 这 肉 有 到过 用过的 为了 主菜
;
;
;

取一只家禽的骨头，这只家禽的肉已经用来做主菜了；

[breɪk] [ðə; ði] [bəʊnz] [ɪn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ˈdʒentli] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] ,
break the bones in small pieces ; boil them gently in a pint of water ,
休息 这 骨头 在 小的 件 ; 熬 他们 轻轻地 在 一个 品脱 的 水 ,

将骨头掰成小块；用一品脱水小火慢煮。

[wɪð] [wʌn] [kləʊv] , [wʌn] [ˈʌnjən] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [ˈkærət] [ænd; ənd] [ˈtɜːnɪp] , [tuː] [ˈaʊnsɪz]
with one clove , one onion , and a piece of carrot and turnip , two ounces
和 一 丁香 , 一 洋葱 , 和 一个 片 的 胡萝卜 和 芜菁 , 二 盎司
[ɒv; əv] [sɔːlt] [ˈbeɪkən] .
of salt bacon .
的 盐 熏肉 .

一瓣蒜，一个洋葱，一块胡萝卜和萝卜，两盎司咸培根。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [ˈaʊə(r)] , [streɪn] , [ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ði] [sɔːs] [æz; əz] [fˈɒləʊz] :
Boil for one hour , strain , and make the sauce as follows :
熬 为了 一 小时 , 拉紧 , 和 制作 这 酱 作为 跟随 :

煮沸一小时后，过滤，然后按以下步骤制作酱汁：

— [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] ;
— Place in a sauce - pan one ounce of butter and one of flour ;
— 地方 在 一个 酱 - 平底锅 一 盎司 的 黄油 和 一 的 面粉 ;

—在平底锅中放入一盎司黄油和一盎司面粉；

[braʊn] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] [ˈkʌlə(r)] ; [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [stɒk] ;
brown over the fire to a light - brown colour ; pour in the chicken stock ;
棕色的 超过 这 火 到 一个 光 - 棕色的 颜色 ; 倒 在 这 鸡 库存 ;

在火上煎至浅棕色；倒入鸡汤；

[bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ədˈhiəz] [tuː; tə] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [spuːn] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ˈspuːnfʊl] [ɒv; əv]
boil till it adheres to the back of the spoon ; add one spoonful of
熬 直到 它 粘着 到 这 后退 的 这 勺子 ; 添加 一 一勺 的
[təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] ,
tomato sauce ,
番茄 酱 ,

煮至汤汁能粘在勺背上；加入一勺番茄酱。

[ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [juːz] [weə(r)] [rɪˈkwaɪəd] .
pepper and salt , and use where required .
胡椒 和 盐 , 和 使用 在哪里 必需的 .

胡椒和盐，根据需要使用。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [ˈʃeri] [ɪf] [ˈwɒntɪd] .
Add a glass of sherry if wanted .
添加 一个 玻璃 的 雪利酒 如果 通缉 .

如果喜欢，可以加一杯雪利酒。

[ˈsælmi] [ˈsɔːsɪz] .
SALMIS SAUCES .
萨尔米斯 酱汁 .

萨尔米斯酱料。

[teɪk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [geɪm] [stɒk] , [meɪd] [frɒm; frəm] ['trɪmɪŋz] [ɒv; əv] [rəʊst] [geɪm] ,

Take	one	cupful	of	game	stock	,	made	from	trimmings	of	roast	game	,
拿	一	一杯	的	游戏	库存	,	制成	从	装饰	的	烤	游戏	,

取一杯用烤野味边角料熬制的野味高汤，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] [pɔːt] [waɪn] ,

add	one	ounce	of	browned	flour	and	butter	,	one	glass	of	port	wine	,
添加	一	盎司	的	棕色	面粉	和	黄油	,	一	玻璃	的	港口	葡萄酒	,

加入一盎司棕色面粉和黄油，一杯波特酒，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] . [-]

and	a	pinch	of	red	pepper	and	salt	.	[	28	]
和	一个	捏	的	红色的	胡椒	和	盐	.	[	-	]

再加一小撮红辣椒和盐。[28]

['rʌʃ(ə)n] [sɔːs] .

RUSSIAN	SAUCE	.
俄语	酱	.

俄罗斯酱汁。

[pleɪs] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [slaɪs] [θriː] ['ʌnjənz] , [let] [ðem; ðəm] [braʊn] [ɪn] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,

Place	a	stew	-	pan	on	the	fire	,	slice	three	onions	,	let	them	brown	in	one	ounce	of	butter	,
地方	一个	炖	-	平底锅	在	这	火	,	片	三	洋葱	,	让	他们	棕色的	在	一	盎司	的	黄油	,

将炖锅放在火上，切三个洋葱片，用一盎司黄油将它们炒至棕色。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [taɪt] ['kʌvə(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'zɒlvd] ;

a	pinch	of	pepper	and	salt	;	cover	with	a	tight	cover	till	the	onions	are	dissolved	;
一个	捏	的	胡椒	和	盐	;	覆盖	和	一个	紧的	覆盖	直到	这	洋葱	是	溶解	;

加少许胡椒粉和盐；盖紧盖子，直到洋葱融化；

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [stɒk] , [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [kriːm] ;

add	one	ounce	of	flour	,	a	cup	of	stock	,	a	glass	of	cream	;
添加	一	盎司	的	面粉	,	一个	杯子	的	库存	,	一个	玻璃	的	奶油	;

加入一盎司面粉、一杯高汤、一杯奶油；

[stɜː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] ['streɪnə(r)] ; [kiːp] [hɒt] [ɪn] [ðə; ði] - .

stir	over	the	fire	for	five	minutes	;	pass	through	a	pointed	strainer	;	keep	hot	in	the	banbery	.
搅拌	超过	这	火	为了	五	分钟	;	经过	通过	一个	尖	滤网	;	保持	热的	在	这	-	.

在火上搅拌五分钟；用尖头滤网过滤；在保温柜中保温。

[wɒt] [ɪz] [ment] [baɪ] [ə; eɪ] - [fɔː(r); fə(r)] ['kiːpɪŋ] ['sɔːsɪz] [ə; eɪ] [jʌŋ] [kʊk] [meɪ] [nɒt] [nəʊ] .

What	is	meant	by	a	banbery	for	keeping	sauces	a	young	cook	may	not	know	.
什么	是	意思是	经过	一个	-	为了	保持	酱汁	一个	年轻的	厨师	可能	不是	知道	.

年轻的厨师可能不知道什么是酱汁储藏柜。

[aɪ] [wɪl] [ɪk'spleɪn] .

I	will	explain	.
我	将要	解释	.

我会解释。

[prə'kjʊə(r)][ə; eɪ][skweə(r)] - [t'ɒpt] [pæn]['ɔːlməʊst][laɪk][ə; eɪ] ['rəʊstɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][hɑːf] -

Procure	a	square	-	topped	pan	almost	like	a	roasting	-	pan	,	and	fill	it	half	-
采购	一个	正方形	-	顶峰	平底锅	几乎	喜欢	一个	烘焙	-	平底锅	,	和	充满	它	一半	-

[fʊl] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

full	of	boiling	water	.
满的	的	沸腾	水	.

找一个方形的平底锅，类似烤盘，然后往里面倒入半锅沸水。

[set] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l][pænz]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] , [tuː; tə] [kiːp] ['sɔːsɪz] [hɒt] [wen] [meɪd] , [ænd; ənd][tuː; tə] [prɪ'vent]

Set	the	little	pans	into	it	,	to	keep	sauces	hot	when	made	,	and	to	prevent
放	这	小的	平底锅	进入	它	,	到	保持	酱汁	热的	什么时候	制成	,	和	到	防止

[ðem; ðəm] ['bɜːnɪŋ] .

them	burning	.
他们	燃烧	.

将小平底锅放入其中，以保持酱汁的温度，防止烧焦。

[set] [ðə; ði] ['sɔːsɪz] [ɪn] [wɪð] [smɔːl] ['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði][tɒp] ,

Set	the	sauces	in	with	small	bits	of	butter	on	the	top	,
放	这	酱汁	在	和	小的	比特	的	黄油	在	这	顶部	,

将酱汁倒入碗中，顶部放上小块黄油。

[səʊ][æz; əz][nɒt][tuː; tə][let][ə; eɪ][skɪn] [fɔːm] .

so	as	not	to	let	a	skin	form	.
所以	作为	不是	到	让	一个	皮肤	形式	.

以免形成硬皮。

[tuː; tə] [meɪk] [braʊn] [sɔːs] .

TO	MAKE	BROWN	SAUCE	.
到	制作	棕色的	酱	.

制作棕色酱汁。

[teɪk] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]

Take	four	ounces	of	butter	,	place	it	in	a	sauce	-	pan	with	four	ounces	of	flour
拿	四	盎司	的	黄油	,	地方	它	在	一个	酱	-	平底锅	和	四	盎司	的	面粉

,

,

,

取四盎司黄油，放入平底锅中，加入四盎司面粉，

[ænd; ənd] [braʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ;

and	brown	over	the	fire	;
和	棕色的	超过	这	火	;

用火烤成棕色；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [stɜː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['grædʒuəli] [waɪl] ['pɔːrɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt]

then	with	a	wooden	spoon	stir	the	sauce	gradually	while	pouring	in	a	quart
然后	和	一个	木制的	勺子	搅拌	这	酱	逐步地	尽管	浇注	在	一个	夸脱

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['sekənd] [stɒk] ,

and	a	pint	of	second	stock	,
和	一个	品脱	的	第二	库存	,

然后一边用木勺慢慢搅拌酱汁，一边倒入一夸脱和一品脱的第二份高汤。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

轻松掌握高级烹饪技巧(High-class cookery made easy)
第2/3页

[meɪd] [ɪn][ðə; ði] [weɪ] [leɪd] [daʊn] [fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [stɒks] .

made	in	the	way	laid	down	for	boiling	stocks	.
制成	在	这	方式	铺设	向下	为了	沸腾	股票	.

按照熬制高汤的方法制作。

[bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [ænd; ənd] [əd'hiəz] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [spuːn] ;

Boil	till	it	thickens	and	adheres	to	the	back	of	the	spoon	;
熬	直到	它	增厚	和	粘着	到	这	后退	的	这	勺子	;

煮至浓稠并能粘在勺子背面;

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .

add	a	few	drops	of	Worcestershire	sauce	.
添加	一个	很少	滴	的	伍斯特郡	酱	.

加入几滴伍斯特沙司。

[wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [ðɪs] [sɔːs] [wɪl] [duː; də][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l] ['ɒntreɪ] .

One	-	fourth	of	this	sauce	will	do	for	a	single	entrée	.
一	-	第四	的	这	酱	将要	做	为了	一个	单身的	主菜	.

一份主菜用四分之一的这种酱汁就足够了。

['mʌʃrʊmz] [kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] .

Mushrooms	can	be	added	.
蘑菇	能	是	额外	.

可以加入蘑菇。

['trʌfl] [sɔːs] .

TRUFFLE	SAUCE	.
松露	酱	.

松露酱。

[mɪns] [tuː] [t'rʌflz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] [sɔːs] ;

Mince	two	truffles	,	and	place	in	a	stew	-	pan	with	a	cupful	of	brown	sauce	;
剁碎	二	松露	,	和	地方	在	一个	炖	-	平底锅	和	一个	一杯	的	棕色的	酱	;

将两颗松露切碎，放入炖锅中，加入一杯棕色酱汁;

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] . [-]

boil	for	a	quarter	of	an	hour	;	add	a	glass	of	sherry	.	[	29	]
熬	为了	一个	四分之一	的	一个	小时	;	添加	一个	玻璃	的	雪利酒	.	[	-	]

煮沸 15 分钟；加入一杯雪利酒。[29]

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .

TOMATO	SAUCE	.
番茄	酱	.

番茄酱。

[stjuː] [ə; eɪ] [fjuː] [tə'mɑːtəʊz] [ɪn] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tɪl] ['tendə(r)] , [wɪð] [ðə; ði] [red] [pɑːt] [ɒv; əv] [wʌn] ['kærət] .

Stew	a	few	tomatoes	in	pepper	and	salt	till	tender	,	with	the	red	part	of	one	carrot	.
炖	一个	很少	西红柿	在	胡椒	和	盐	直到	投标	,	和	这	红色的	部分	的	一	胡萝卜	.

将几颗西红柿和一根胡萝卜的红色部分一起用胡椒粉和盐炖至软烂。

[pɑːs] [θruː] [ə; eɪ]['waɪə(r)][ænd; ənd][heə(r)] [sɪv] , [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , ['ɪntuː][ə; eɪ] [stjuː]

Pass	**through**	**a**	**wire**	**and**	**hair**	**sieve**	**,**	**with**	**two**	**ounces**	**of**	**butter**	**,**	**into**	**a**	**stew**
经过	通过	一个	金属丝	和	头发	筛	,	和	二	盎司	的	黄油	,	进入	一个	炖

- [pæn] ,

-	**pan**	**,**
-	平底锅	,

将混合物连同两盎司黄油一起过筛到炖锅中。

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [melt] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hɑːf][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;

one	**ounce**	**of**	**flour**	**,**	**and**	**melt**	**;**	**add**	**a**	**cup**	**and**	**a**	**-**	**half**	**of**	**water**	**;**
一	盎司	的	面粉	,	和	熔化	;	添加	一个	杯子	和	一个	-	一半	的	水	;

取一盎司面粉，融化；加入一杯半水；

[stɜː(r)][ðə; ðɪ][tə'mɑːtəʊ]['ɪntuː][ðə; ðɪ] [sɔːs] .

stir	**the**	**tomato**	**into**	**the**	**sauce**	**.**
搅拌	这	番茄	进入	这	酱	.

将番茄拌入酱汁中。

[waɪt] [sɔːs] .

WHITE	**SAUCE**	**.**
白色的	酱	.

白酱。

[teɪk] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [melt] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]

Take	**one**	**ounce**	**of**	**flour**	**,**	**one**	**ounce**	**of**	**butter**	**,**	**and**	**melt**	**it**	**over**	**the**
拿	一	盎司	的	面粉	,	一	盎司	的	黄油	,	和	熔化	它	超过	这

['faɪə(r)] ,

fire	**,**
火	,

取一盎司面粉，一盎司黄油，放在火上融化。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl][ɒv; əv] [strɒŋ] [waɪt] [stɒk] [meɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] [weɪ] ['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]

then	**add**	**a**	**tea**	**-**	**cupful**	**of**	**strong**	**white**	**stock**	**made**	**in**	**the**	**way**	**given**	**for**
然后	添加	一个	茶	-	一杯	的	强的	白色的	库存	制成	在	这	方式	给定	为了

['meɪkɪŋ] [waɪt] [stɒk] ,

making	**white**	**stock**	**,**
制作	白色的	库存	,

然后加入一杯按照制作白高汤的方法制作的浓白高汤。

[wʌn] [tiː] - ['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk] , [ænd; ənd][ə; eɪ][glɑːs][ɒv; əv] [kriːm] .

one	**tea**	**-**	**cupful**	**of**	**milk**	**,**	**and**	**a**	**glass**	**of**	**cream**	**.**
一	茶	-	一杯	的	牛奶	,	和	一个	玻璃	的	奶油	.

一杯牛奶，一杯奶油。

[tuː; tə] [ðɪs] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ə; eɪ] [skwiːz] [ɒv; əv]['leмən] , [tʃɒpt] ['pɑːsli] , ['mʌʃrʊmz] ,

To	**this**	**sauce**	**may**	**be**	**added**	**a**	**squeeze**	**of**	**lemon**	**,**	**chopped**	**parsley**	**,**	**mushrooms**	**,**
到	这	酱	可能	是	额外	一个	挤	的	柠檬	,	切碎	香菜	,	蘑菇	,

[ɔː(r)] [t'rʌflz] .

or	**truffles**	**.**
或者	松露	.

在这个酱汁中可以加入少许柠檬汁、切碎的欧芹、蘑菇或松露。

['vedʒtəb(ə)l] [sɔːs] .

VEGETABLE	**SAUCE**	**.**
蔬菜	酱	.

蔬菜酱。

[teɪk] [sʌm; səm] [jʌŋ] ['kærəts] , [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] , [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] [straɪps] [æn; ən]

Take	**some**	**young**	**carrots**	**,**	**and**	**turnips**	**,**	**and**	**onions**	**,**	**cut**	**in**	**thin**	**stripes**	**an**
拿	一些	年轻的	胡萝卜	,	和	萝卜	,	和	洋葱	,	切	在	薄的	条纹	一个

[ɪntʃ] [lɒŋ] ;

inch	**long**	**;**
英寸	长的	;

取一些嫩胡萝卜、芜菁和洋葱，切成一英寸长的细条；

[wʌn] [slaɪs] [ɒv; əv] ['beɪkən] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] [straɪps] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

one	**slice**	**of**	**bacon**	**,**	**cut**	**in**	**thin**	**stripes**	**the**	**same**	**as**	**the**	**vegetables**	**,**
一	片	的	熏肉	,	切	在	薄的	条纹	这	相同的	作为	这	蔬菜	,

一片培根，切成与蔬菜相同的细条，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [bɔɪld] [hɑːd] .

and	**the**	**white**	**of**	**an**	**egg**	**boiled**	**hard**	**.**
和	这	白色的	的	一个	蛋	煮沸	难的	.

还有煮熟的蛋白。

[hæv; həv] [ðə; ði] ['beɪkən] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [kʊkt] [ɪn] ['wɔːtə(r)] , [streɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə]

Have	**the**	**bacon**	**and**	**vegetables**	**cooked**	**in**	**water**	**,**	**strain**	**and**	**add**	**to**
有	这	熏肉	和	蔬菜	煮熟	在	水	,	拉紧	和	添加	到

[ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [braʊn] [sɔːs] .

a	**pint**	**of**	**brown**	**sauce**	**.**
一个	品脱	的	棕色的	酱	.

将培根和蔬菜用水煮熟，沥干水分，加入一品脱棕色酱汁中。

[ðɪs] [sɔːs] [wɪl] [duː; də] [fɔː(r); fə(r)] ['mʌtn] ['kʌtlits] .

This	**sauce**	**will**	**do**	**for**	**mutton**	**cutlets**	**.**
这	酱	将要	做	为了	羊肉	肉饼	.

这种酱汁很适合搭配羊肉排。

[sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] .

SAUCE	**PIQUANTE**	**.**
酱	辛辣的	.

辣酱。

[pʊt] [tuː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] , [wɪð] [wʌn] [ɒv; əv] ['kɒmən] ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd]

Put	**two**	**tea**	**-**	**spoonfuls**	**of**	**chopped**	**onions**	**,**	**with**	**one**	**of**	**common**	**vinegar**	**,**	**and**
放	二	茶	-	一勺	的	切碎	洋葱	,	和	一	的	常见的	醋	,	和

[wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] [stɒk] ;

one	**glass**	**of**	**stock**	**;**
一	玻璃	的	库存	;

放入两茶匙切碎的洋葱、一茶匙普通醋和一杯高汤；

[let] [ðə; ði] ['ʌnjən] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ;

let	**the**	**onion**	**boil**	**a**	**few**	**minutes**	**;**
让	这	洋葱	熬	一个	很少	分钟	;

让洋葱煮几分钟；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] [sɔːs] ([ðɪs] [sɔːs] [mʌst; məst] [biː; bi] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm])

add	**a**	**cupful**	**of**	**brown**	**sauce**	**(**	**this**	**sauce**	**must**	**be**	**as**	**thick**	**as**	**cream**	**)**
添加	一个	一杯	的	棕色的	酱	(	这	酱	必须	是	作为	厚的	作为	奶油	)

;

;

;

加入一杯棕色酱汁（这种酱汁必须像奶油一样浓稠）；

[wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [frentʃ] ['mʌstəd] , [ə; eɪ] [fjuː] [tʃɒpt] ['gəːkinz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] . [
one **tea** **-** **spoonful** **of** **French** **mustard** **,** **a** **few** **chopped** **gherkins** **and** **mushrooms** **.** **[**
一 茶 - 一勺 的 法语 芥末 , 一个 很少 切碎 小黄瓜 和 蘑菇 . [
-]
30 **]**
-]

一茶匙法式芥末酱，几根切碎的酸黄瓜和蘑菇。[30]

[tuː; tə][hæv; həv] [stɒk] [fɔː(r); fə(r)] ['sɔːsɪz] [ɔː(r)] [pleɪn] [ɑːn'treɪz] ['ɔːlweɪz] [æt; ət] [hænd] .
TO **HAVE** **STOCK** **FOR** **SAUCES** **OR** **PLAIN** **ENTRÉES** **ALWAYS** **AT** **HAND** **.**
到 有 库存 为了 酱汁 或者 清楚的 主菜 总是 在 手 .

随时备有酱汁或清汤。

[teɪk] [ðə; ði] [bəʊnz] [ɒv; əv] [rəʊst] [dʒɔɪnts] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['trɪmɪŋz] [ɒv; əv] ['kʌtlits] ,
Take **the** **bones** **of** **roast** **joints** **,** **and** **the** **trimmings** **of** **cutlets** **,**
拿 这 骨头 的 烤 关节 , 和 这 装饰 的 肉饼 ,

取烤肉的骨头和肉排的边角料，

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] ['kærət] , ['tɜːnɪp] , ['seləri] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] - [kɔːnz] [taɪd]
put **them** **in** **a** **sauce** **-** **pan** **with** **carrot** **,** **turnip** **,** **celery** **,** **and** **pepper** **-** **corns** **tied**
放 他们 在 一个 酱 - 平底锅 和 胡萝卜 , 芜菁 , 芹菜 , 和 胡椒 - 玉米 系
[ɪn] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['mʌzlɪn] ;
in **a** **piece** **of** **muslin** **;**
在 一个 片 的 细棉布 ;

将它们与胡萝卜、芜菁、芹菜和胡椒粒一起放入平底锅中，用一块棉布包好；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] ['sləʊli] [frɒm; frəm] [fɔː(r)] [tuː; tə] [faɪv] ['aʊəz] , [ðen] [streɪn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [tɪl]
boil **them** **slowly** **from** **four** **to** **five** **hours** **,** **then** **strain** **into** **a** **basin** **till**
熬 他们 缓慢地 从 四 到 五 小时 , 然后 拉紧 进入 一个 盆地 直到
[rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
required **for** **use** **.**
必需的 为了 使用 .

用小火慢煮四到五个小时，然后过滤到盆中备用。

[geɪm] [stɒk] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ,
Game **stock** **can** **be** **made** **in** **the** **same** **way** **,**
游戏 库存 能 是 制成 在 这 相同的 方式 ,

游戏素材也可以用同样的方法制作。

['eni] [bəʊnz] [ɒv; əv] [rəʊst] [geɪm] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [baɪ] [ðəm'selvz] ,
any **bones** **of** **roast** **game** **should** **be** **kept** **by** **themselves** **,**
任何 骨头 的 烤 游戏 应该 是 保留 经过 他们自己 ,

烤野味的骨头应该单独保留。

[bʌt; bət] [juː; jʊ] [kæn; kən] [teɪk] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] [stɒk] [tuː; tə] [help] [ðə; ði] [geɪm] [stɒk]
but **you** **can** **take** **a** **portion** **of** **another** **stock** **to** **help** **the** **game** **stock**
但 你 能 拿 一个 部分 的 其他 库存 到 帮助 这 游戏 库存
[fɔː(r); fə(r)] ['sɔːsɪz] .
for **sauces** **.**
为了 酱汁 .

但是你可以从其他高汤中取一部分来辅助制作游戏酱汁。

[waɪt] [stɒk] [ɪz] [meɪd] [wɪð] [ə; eɪ] ['nʌkl] [ɒv; əv] [viːl] , [ɔː(r)] [ðə; ði] [bəʊnz] [ɒv; əv] ['ræbɪt] [ɔː(r)] [faʊl] ,
White **stock** **is** **made** **with** **a** **knuckle** **of** **veal** **,** **or** **the** **bones** **of** **rabbit** **or** **fowl** **,**
白色的 库存 是 制成 和 一个 指关节 的 小牛肉 , 或者 这 骨头 的 兔子 或者 鸡 ,

白肉是用小牛肉的关节肉，或者兔骨或禽骨制成的。

[ɔː(r)] ['eni] [ˌʌn'kʊkt] [miːt] , [wɪð] ['kærəts] , ['tɜːnɪps] , [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] [taɪm] ,
or **any** **uncooked** **meat** **,** **with** **carrots** **,** **turnips** **,** **a** **bay** **leaf** **,** **a** **sprig** **of** **thyme** **,**
或者 任何 生 肉 , 和 胡萝卜 , 萝卜 , 一个 湾 叶子 , 一个 枝 的 百里香 ,

或者任何生肉，配上胡萝卜、芜菁、一片月桂叶、一小枝百里香，

[tuː] [ɔː(r)] [θriː] [bleɪdz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [taɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [bʌntʃ] ;
two or three blades of parsley tied in a bunch ;
二 或者 三 刀片 的 香菜 系 在 一个 束 ;

两三片欧芹叶捆成一束;

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [bɪ'saɪd] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [sɪks] ['aʊəz] , [ðen] [pɑːs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;
let it simmer beside the fire for six hours , then pass it through a sieve ;
让 它 煨 旁 这 火 为了 六 小时 , 然后 经过 它 通过 一个 筛 ;

让它在火边慢炖六个小时，然后用筛子过滤;

['nevə(r)] [let] [ðə; ði] [stɒk] [rɪ'meɪn] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [wʌn] [deɪ] [ɪn] [wɔːm] ['weðə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['beɪs(ə)n]
never let the stock remain more than one day in warm weather in the same basin
绝不 让 这 库存 保持 更多的 比 一 天 在 温暖的 天气 在 这 相同的 盆地
.
:
.

绝不要让牲畜在温暖的天气里在同一盆地停留超过一天。

[pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ænd; ənd] [brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔɪl] [iːtʃ] [deɪ] ;
Pour it into a sauce - pan , and bring it to the boil each day ;
倒 它 进入 一个 酱 - 平底锅 , 和 带来 它 到 这 熬 每个 天 ;

每天将汤汁倒入平底锅中煮沸;

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['saʊə(r)] [ɪf] [ðɪs] [ɪz] [nɒt] [dʌn] .
it will sour if this is not done .
它 将要 酸的 如果 这 是 不是 完毕 .

如果不这样做，就会变质。

[ə; eɪ] [fjuː] ['besn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [fɔː(r); fə(r)] [stɒks] , [ænd; ənd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['nʌθɪŋ] [els] .
A few basins should be kept for stocks , and used for nothing else .
一个 很少 盆地 应该 是 保留 为了 股票 , 和 用过的 为了 没有什么 别的 .

应该保留几个盆专门用于存放牲畜，不得用于其他用途。

[ðə; ði] [stɒk] ['besn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [kept] [æz; əz] [kliːn] [æz; əz] ['deəri] ['dɪʃɪz] .
The stock basins should be scalded and kept as clean as dairy dishes .
这 库存 盆地 应该 是 烫伤 和 保留 作为 干净的 作为 奶制品 菜肴 .

盛放高汤的盆应该用沸水烫一下，并保持与盛放奶制品的器皿一样干净。

[ɔːl] [kʊks] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [məʊst] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðiːz] [stɒks] [ɒv; əv] ['dɪfrənt] [kaɪndz] ,
All cooks should be most careful to have these stocks of different kinds ,
全部 厨师 应该 是 最多 小心 到 有 这些 股票 的 不同的 种类 ,

所有厨师都应该注意储备不同种类的高汤。

[æz; əz] ['pɔːrɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ɒn] [rəʊsts] , [ɔː(r)] [dʒɔɪnts] , [ɔː(r)] [geɪm] , [ɪz] [nɒt] [ˌsætɪs'fæktəri] ;
as pouring water on roasts , or joints , or game , is not satisfactory ;
作为 浇注 水 在 烤肉 , 或者 关节 , 或者 游戏 , 是 不是 令人满意的 ;

往烤肉、肉块或野味上浇水是不令人满意的;

['sɔːsɪz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [gʊd] [meɪd] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
sauces are not good made of water .
酱汁 是 不是 好的 制成 的 水 .

用水做的酱汁不好。

[wɪð] [keə(r)] [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] [bəʊnz] [tuː; tə] [biː; bi] [hæd; həd] [fɔː(r); fə(r)] [ðæt] ['pɜːpəs] .
With care there are always bones to be had for that purpose .
和 关心 那里 是 总是 骨头 到 是 有 为了 那 目的 .

只要小心，总能找到适合这个用途的骨头。

[ɔːl] [bəʊnz] [mʌst; məst] [biː; bi] [kʌt] ['veri] [smɔːl] . [-]
All bones must be cut very small . [31]
全部 骨头 必须 是 切 非常 小的 . [-]

所有的骨头都必须切成非常小的块。[31]

[dʒɔɪnts] [ɪn] ['dʒen(ə)rəl] .
JOINTS IN GENERAL .
关节 在 一般的 .

一般关节。

[haʊ] [tuː; tə][dɪ'vaɪd][ə; eɪ] [ʃiːp] [ɪz][məʊst]['juːsf(ə)l][tuː; tə] ['evri] [wʌn][tuː; tə] [nəʊ] ,
How to divide a sheep is most useful to every one to know ,
如何 到 划分 一个 羊 是 最多 有用 到 每一个 一 到 知道 ,

如何分割羊群对每个人都非常有用，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['dɪfrənt] [nems] [ɒv; əv][ðə; ði][kʌts][ɒv; əv][ðə; ði] [ʃiːp] .
and the different names of the cuts of the sheep .
和 这 不同的 姓名 的 这 削减 的 这 羊 .

以及羊身上不同部位的名称。

[splɪt][ə; eɪ] [ʃiːp] [streɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] ; [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][legz] , [ænd; ənd] [hæŋ] [ʌp][ɪn][ðə; ði]
Split a sheep straight down the back ; cut off the legs , and hang up in the
分裂 一个 羊 直的 向下 这 后退 ; 切 离开 这 腿 , 和 悬挂 向上 在 这
['lɑːdə(r)] .
larder .
食品储藏室 .

将羊从背部纵向剖开；砍掉羊腿；挂在食品储藏室里。

[ðeə(r)][ɪz][ðə; ði] [tʃʌmp] , [ðæt] [wɪl] [rəʊst][ɔː(r)][bɔɪl] ; [ðen] [ðə; ði][lɔɪn] [tʃɒps] .
There is the chump , that will roast or boil ; then the loin chops .
那里 是 这 嚼 , 那 将要 烤 或者 熬 ; 然后 这 腰部 排骨 .

还有一种是烤或煮的肉块；另一种是里脊肉块。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði][flæp][ænd; ənd][rəʊl][ˌaɪ 'tiː][ʌp] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [fɔːs] - [miːt] ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd]
Cut off the flap and roll it up , and make a force - meat stuffing , and
切 离开 这 瓣膜 和 卷 它 向上 , 和 制作 一个 力量 - 肉 馅 , 和
[hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] [breɪzd] .
have it braised .
有 它 炖 .

切掉肉瓣，卷起来，做成肉馅，炖煮即可。

[ðə; ði][lɔɪn] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)][best][fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] .
The loin chops are best for broiling .
这 腰部 排骨 是 最好的 为了 烤制 .

里脊肉排最适合烤着吃。

[ðen] [reɪz] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] , [ænd; ənd][ðeə(r)] [wɪl] [biː; bi][naɪn] ['kʌtlits] ['ʌndə(r)][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] .
Then raise the shoulder , and there will be nine cutlets under the shoulder .
然后 增加 这 肩膀 , 和 那里 将要 是 九 肉饼 在下面 这 肩膀 .

然后抬起肩部，肩部下方会有九块肉排。

[ðəʊz] [ɑː(r); ə(r)][best][fɔː(r); fə(r)] [drest] ['kʌtlits] .
Those are best for dressed cutlets .
那些 是 最好的 为了 穿着 肉饼 .

这些最适合用来做腌制肉排。

[tʃuːz] [ðə; ði] ['mʌtn] [ðæt][ɪz] [waɪt] [ɪn][ðə; ði]['kʌlə(r)] , [ænd; ənd][nɒt] [tuː] ['hevi] ,
Choose the mutton that is white in the colour , and not too heavy ,
选择 这 羊肉 那 是 白色的 在 这 颜色 , 和 不是 也 重的 ,

选择颜色洁白、不太肥腻的羊肉。

[æz; əz] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] [fæt][ðeə(r)][ɪz] [greɪt] [weɪst] .
as when it is too fat there is great waste .
作为 什么时候 它 是 也 胖的 那里 是 伟大的 浪费 .

脂肪过多会造成很大的浪费。

[jet] [nɒt] [tuː] [liːn] , [bɪˈkəz; bɪˈkɒz][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ə; eɪ][saɪn][ɒv; əv][pɔː(r); pʊə(r)] ['mʌtn] .

Yet	**not**	**too**	**lean**	**,**	**because**	**it**	**is**	**a**	**sign**	**of**	**poor**	**mutton**	**.**
然而	不是	也	倾斜	,	因为	它	是	一个	符号	的	贫穷的	羊肉	.

但也不能太瘦，因为太瘦是羊肉品质差的标志。

[ɔːl] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi] [kept] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] [bɪˈfɔː(r)] ['juːzɪŋ] .

All	**meat**	**is**	**tender**	**if**	**it**	**be**	**kept**	**for**	**a**	**few**	**days**	**before**	**using**	**.**
全部	肉	是	投标	如果	它	是	保留	为了	一个	很少	天	前	使用	.

任何肉类如果放置几天后再食用，都会变得鲜嫩。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði][məʊst][ˌiːkəˈnɒmɪk(ə)l] [wei] [tuː; tə][get][hɑːf][ə; eɪ] [ʃiːp] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bʊtʃə(r)] [æt; ət]

It	**is**	**the**	**most**	**economical**	**way**	**to**	**get**	**half**	**a**	**sheep**	**from**	**the**	**butcher**	**at**
它	是	这	最多	经济	方式	到	得到	一半	一个	羊	从	这	屠夫	在

[wʌns] ,

once	**,**
一次	,

这是一次性从屠夫那里买到半只羊最经济实惠的方法。

[ɪf] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['fæməli] , [bɪˈkəz; bɪˈkɒz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][gɒt][səʊ] [mʌtʃ] [tʃiːpə] .

if	**there**	**is**	**a**	**large**	**family**	**,**	**because**	**it**	**is**	**got**	**so**	**much**	**cheaper**	**.**
如果	那里	是	一个	大的	家庭	,	因为	它	是	得到	所以	很多	更便宜	.

如果家庭成员较多，因为这样会便宜很多。

[tuː; tə] [rəʊst] [ə; eɪ] [leg] [ɒv; əv] ['mʌtn] .

TO	**ROAST**	**A**	**LEG**	**OF**	**MUTTON**	**.**
到	烤	一个	腿	的	羊肉	.

烤羊腿。

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] ['mʌtn] [əˈlaʊ] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [rəʊst] .

To	**every**	**pound**	**of**	**mutton**	**allow**	**fifteen**	**minutes**	**to**	**roast**	**.**
到	每一个	磅	的	羊肉	允许	十五	分钟	到	烤	.

每磅羊肉需要烤十五分钟。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][mʌst; məst][nɒt][biː; bi][tuː] [hɒt] [wen] [ˌaɪ 'tiː][fɜːst][gəʊz][ɪn] ,

The	**oven**	**must**	**not**	**be**	**too**	**hot**	**when**	**it**	**first**	**goes**	**in**	**,**
这	烤箱	必须	不是	是	也	热的	什么时候	它	第一的	去	在	,

烤箱刚放进去的时候温度不宜过高。

[els] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɜːn] [ɒn][ðə; ði][ˌaʊtˈsaɪd] , [ænd; ənd][nɒt] [kʊk] [ɪn][ðə; ði] [hɑːt] .

else	**it**	**will**	**burn**	**on**	**the**	**outside**	**,**	**and**	**not**	**cook**	**in**	**the**	**heart**	**.**
别的	它	将要	烧伤	在	这	外部	,	和	不是	厨师	在	这	心	.

否则，它外面会烧焦，里面却煮不熟。

[dɪʃ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] .

Dish	**on**	**a**	**hot**	**dish**	**.**
盘子	在	一个	热的	盘子	.

盛在热盘上的菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] [ɪmˈpruːvmənt] [tuː; tə] [ʃeɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ɒn][ðə; ði][ˌaʊtˈsaɪd][bɪˈfɔː(r)] ['pɔːrɪŋ] ['greɪvi]

It	**is**	**an**	**improvement**	**to**	**shake**	**a**	**little**	**salt**	**on**	**the**	**outside**	**before**	**pouring**	**gravy**
它	是	一个	改进	到	摇	一个	小的	盐	在	这	外部	前	浇注	肉汁

['əʊvə(r)] .

over	**.**
超过	.

在淋上肉汁之前，先在表面撒上一点盐，这样味道会更好。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['greɪvi] : [pɔː(r)][ɔːl][ðə; ði] [griːs] [ɒf] ,

To	**make**	**the**	**gravy**	**:**	**pour**	**all**	**the**	**grease**	**off**	**,**
到	制作	这	肉汁	:	倒	全部	这	润滑脂	离开	,

制作肉汁：倒掉所有油脂，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɒk] [tuː; tə][ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [pæn] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [rəʊst] .

and	add	a	little	stock	to	the	dripping	pan	,	and	pour	over	the	roast	.
和	添加	一个	小的	库存	到	这	滴落	平底锅	,	和	倒	超过	这	烤	.

[-]
[32]
[-]

在滴油盘中加入少许高汤，然后浇在烤肉上。[32]

[bɔɪld] [leg] [ɒv; əv] ['mʌtn] .

BOILED	LEG	OF	MUTTON	.
煮沸	腿	的	羊肉	.

水煮羊腿。

[pleɪs] [ə; eɪ] [trɪmd] [leg][ɒv; əv] ['mʌtn] [ɪn][ə; eɪ][pɒt] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)] ,

Place	a	trimmed	leg	of	mutton	in	a	pot	with	plenty	of	water	to	cover	,
地方	一个	修剪过的	腿	的	羊肉	在	一个	锅	和	很多	的	水	到	覆盖	,

将修整好的羊腿放入锅中，加足量的水没过羊腿。

[ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][bɔɪl] .

and	set	it	to	boil	.
和	放	它	到	熬	.

然后把它煮沸。

['ɑːftə(r)] ['skɪmɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv][sɔːlt] , [tuː] ['kærəts] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] , [wʌn]

After	skimming	,	add	a	handful	of	salt	,	two	carrots	and	turnips	,	one
后	撇脂	,	添加	一个	少数	的	盐	,	二	胡萝卜	和	萝卜	,	一

['pɑːsnɪp] ;

parsnip	;
欧防风	;

撇去浮沫后，加入一把盐、两根胡萝卜和萝卜、一根欧洲防风草；

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][leg][hæz; həz] [bɔɪld] [tuː] ['aʊəz] [ænd; ənd][ə; eɪ] - [hɑːf] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

and	when	the	leg	has	boiled	two	hours	and	a	-	half	,	it	is	done	.
和	什么时候	这	腿	有	煮沸	二	小时	和	一个	-	一半	,	它	是	完毕	.

鸡腿煮了两个半小时后就煮好了。

[meɪk] [ə; eɪ]['peɪpə(r)] [frɪl] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ʃæŋk] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Make	a	paper	frill	for	the	shank	,	and	garnish	with	vegetables	.
制作	一个	纸	褶边	为了	这	小腿	,	和	装饰	和	蔬菜	.

用纸片为羊腿做褶边，并用蔬菜装饰。

['sɜːpənt] [ɒv; əv] ['mʌtn] .

SERPENT	OF	MUTTON	.
蛇	的	羊肉	.

羊肉蛇。

[teɪk] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [nek] [ɒv; əv] ['mʌtn] ; [teɪk] [ə'weɪ] [ɔːl][ðə; ði] [bəʊnz] ,

Take	a	large	neck	of	mutton	;	take	away	all	the	bones	,
拿	一个	大的	脖子	的	羊肉	;	拿	离开	全部	这	骨头	,

取一块大羊脖子，剔除所有骨头，

[ænd; ənd]['flæt(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] - [pɪn] [wet] [ɪn] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [meɪk] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ɒv; əv] [faɪv]

and	flatten	with	a	rolling	-	pin	wet	in	cold	water	;	make	a	stuffing	of	five
和	压平	和	一个	滚动	-	别针	湿的	在	寒冷的	水	;	制作	一个	馅	的	五

['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] ,

ounces	of	bread	-	crumbs	,
盎司	的	面包	-	面包屑	,

用冷水浸湿的擀面杖擀平；取五盎司面包屑制成馅料。

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['suːɪt; 'sjuːɪt] , [wʌn] [eg] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒv; əv] [tʃɒpt]
one ounce of suet , one egg , pepper and salt , a few leaves of chopped
一 盎司 的 羊脂 , 一 蛋 , 胡椒 和 盐 , 一个 很少 树叶 的 切碎
['pɑːsli] .
parsley .
香菜 .

一盎司牛油，一个鸡蛋，胡椒粉和盐，几片切碎的欧芹叶。

[leɪ] [ðə; ðɪ] [miːt] [aʊt] [flæt] , [pleɪs] [ðə; ðɪ] [fɔːs] - [miːt] ['stʌfɪŋ] [ɪn][ðə; ðɪ]['sentə(r)] ,
Lay the meat out flat , place the force - meat stuffing in the centre ,
莱 这 肉 出去 平坦的 , 地方 这 力量 - 肉 馅 在 这 中心 ,

将肉铺平，把肉馅放在中间，

[ænd; ənd][rəʊl][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn][ðə; ðɪ] [fɔːm] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['letə(r)][es] ;
and roll it up in the form of the letter S ;
和 卷 它 向上 在 这 形式 的 这 信 S ;

并将其卷成字母 S 的形状;

[set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['drɪpɪŋ] , [ænd; ənd] [braʊn] .
set it in a sauce - pan with one ounce of dripping , and brown .
放 它 在 一个 酱 - 平底锅 和 一 盎司 的 滴落 , 和 棕色的 .

将其放入平底锅中，加入一盎司油脂，煎至棕色。

[dredʒ] [ðə; ðɪ] ['mʌtn] [wɪð] ['flaʊə(r)] ; [pʊt][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][ɒn][ˌaɪ 'tiː] ,
Dredge the mutton with flour ; put one quart of cold water on it ,
疏通 这 羊肉 和 面粉 ; 放 一 夸脱 的 寒冷的 水 在 它 ,

将羊肉裹上面粉；倒入一夸脱冷水，

[sɪks][drɒps][ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [kʌt] ['kærəts] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] ,
six drops of Worcestershire sauce , a bay leaf , cut carrots and turnips ,
六 滴 的 伍斯特郡 酱 , 一个 湾 叶子 , 切 胡萝卜 和 萝卜 ,

六滴伍斯特沙司，一片月桂叶，切好的胡萝卜和芜菁，

[wɪð] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] ['kʌtɪŋ] [ɪn]['fænsi] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] [hɒt]['wɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['seprət]
with a vegetable cutting in fancy shapes , and boil in hot water in a separate
和 一个 蔬菜 切割 在 想要 形状 , 和 熬 在 热的 水 在 一个 分离
[sɔːs] - [pæn] .
sauce - pan .
酱 - 平底锅 .

将蔬菜切成漂亮的形状，然后放入另一个平底锅中用热水煮熟。

[wen] [dʌn] , ['gɑːnɪʃ] [raʊnd] [ðə; ðɪ] ['sɜːpənt] [ɒv; əv] ['mʌtn] .
When done , garnish round the serpent of mutton .
什么时候 完毕 , 装饰 圆形的 这 蛇 的 羊肉 .

完成后，在羊肉蛇周围撒上装饰。

[stjuː] [ɒv; əv] [rʌmp] [biːf] .
STEW OF RUMP BEEF .
炖 的 臀部 牛肉 .

牛臀肉炖菜。

[rʌmp] [biːf] [ɪz][ðə; ðɪ][best] [pɑːt] [fɔː(r); fə(r)] ['stjuːɪŋ] [ɔː(r)] ['breɪzɪŋ] .
Rump beef is the best part for stewing or braising .
臀部 牛肉 是 这 最好的 部分 为了 炖 或者 炖 .

牛臀肉最适合炖煮或焖烧。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɒv; əv][ə; eɪ] [faɪn] ['kwɒlətɪ] , [ə; eɪ] [diːp] [red] ['kʌlə(r)] , [rɪtʃ] [greɪnd] , [ænd; ənd]
It should be of a fine quality , a deep red colour , rich grained , and
它 应该 是 的 一个 美好的 质量 , 一个 深的 红色的 颜色 , 富有的 颗粒状 , 和
['kʌvəd] [wɪð] [fæt] .
covered with fat .
涵盖 和 胖的 .

它应该是上等的，颜色呈深红色，颗粒饱满，表面覆盖着脂肪。

[wen] [dʌn] , ['gɑːnɪʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)lz][kʌt] [aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] [raʊnd] ['vedʒtəb(ə)l] -
When done , garnish it with some vegetables cut out with a round vegetable -
什么时候 完毕 , 装饰 它 和 一些 蔬菜 切 出去 和 一个 圆形的 蔬菜 -
['kʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv]['mɑːb(ə)lz] ,
cutter the size of marbles ,
刀具 这 尺寸 的 弹珠 ,

完成后，用圆形蔬菜切割器切出弹珠大小的蔬菜片，放在上面作为装饰。

[ænd; ənd] [breɪz] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [breɪzd] [leg][ɒv; əv] ['mʌtn] . [-]
and braise the same as braised leg of mutton . [33]
和 烩 这 相同的 作为 炖 腿 的 羊肉 . [-]

炖煮方法与炖羊腿相同。[33]

[rəʊst] ['tʃɪkɪn] .
ROAST CHICKEN .
烤 鸡 .

烤鸡。

[sɪndʒ] , [ænd; ənd] [trʌs] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði][legz] [ɒf] [æt; ət][ðə; ði][fɜːst][dʒɔɪnt] .
Singe , and truss a chicken by cutting the legs off at the first joint .
一盎司 , 和 桁架 一个 鸡 经过 切割 这 腿 离开 在 这 第一的 联合的 .

将鸡烧焦，然后将鸡腿从第一关节处切断，捆扎起来。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [wɪŋz] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['gɪzəd] ['ʌndə(r)][ðə; ði][left] [wɪŋ] ,
Make an incision in the wings , and put the gizzard under the left wing ,
制作 一个 切口 在 这 翅膀 , 和 放 这 肫 在下面 这 左边 翼 ,

在翅膀上切开一个口子，把砂囊放在左翅膀下面。

[ænd; ənd][ðə; ði]['lɪvə(r)]['ʌndə(r)][ðə; ði] [raɪt] .
and the liver under the right .
和 这 肝 在下面 这 正确的 .

肝脏位于右侧下方。

[meɪk] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ɒv; əv] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['suːɪt; 'sjuːɪt] ,
Make a stuffing of three ounces of bread - crumbs , two ounces of suet ,
制作 一个 馅 的 三 盎司 的 面包 - 面包屑 , 二 盎司 的 羊脂 ,

用三盎司面包屑和两盎司牛油制作馅料。

[ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn] [eg] .
a few leaves of chopped parsley , pepper and salt , and one egg .
一个 很少 树叶 的 切碎 香菜 , 胡椒 和 盐 , 和 一 蛋 .

几片切碎的欧芹叶、胡椒粉和盐，以及一个鸡蛋。

[drɔː] [ʌp][ðə; ði][legz]['ʌndə(r)][ðə; ði] [wɪŋz] , [ænd; ənd] [stʌf] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn][ðə; ði] [brest] .
Draw up the legs under the wings , and stuff the chicken in the breast .
画 向上 这 腿 在下面 这 翅膀 , 和 东西 这 鸡 在 这 胸部 .

将鸡腿收拢到鸡翅下方，把鸡肉塞进鸡胸里。

[griːs] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [leɪ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [beɪst] ['friːkwəntli] .
Grease a buttered paper , and lay over the baste frequently .
润滑脂 一个 涂黄油的 纸 , 和 躺 超过 这 绷 频繁地 .

在涂了黄油的纸上抹油，并经常盖在涂抹了酱汁的面包上。

[sɜːv] [bred] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ][bəʊt] .
Serve bread sauce in a boat .
服务 面包 酱 在 一个 船 .

将面包酱盛在船形容器中。

[taɪm] [tuː; tə] [kʊk] , [wʌn]['aʊə(r)] .
Time to cook , one hour .
时间 到 厨师 , 一 小时 .

烹饪时间：一小时。

[rəʊst] [biːf] .
ROAST BEEF .
烤 牛肉 .

烤牛肉。

[ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [kʌt][ɪz][ðə; ði][best][fɔː(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] .
The English cut is the best for roasting .
这 英语 切 是 这 最好的 为了 烘焙 .

英式切法最适合烤制。

[tʃuːz] [wʌn] [wɪð] [ə; eɪ][naɪs]['ʌndə(r)][kʌt] ,
Choose one with a nice under cut ,
选择 一 和 一个 好的 在下面 切 ,

选择一款带有漂亮底切的发型，

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [wei] [tuː; tə] [teɪk] [aʊt][ðə; ði]['ʌndə(r)][kʌt][ænd; ənd] [hæŋ] [ˌaɪ 'tiː]
and it is an economical way to take out the under cut and hang it
和 它 是 一个 经济 方式 到 拿 出去 这 在下面 切 和 悬挂 它
[ʌp][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] ['lɑːdə(r)] [tɪl] [rɪ'kwaɪəd][fɔː(r); fə(r)][juːz] ,
up in a cold larder till required for use ,
向上 在 一个 寒冷的 食品储藏室 直到 必需的 为了 使用 ,

而且，将切下的面团取出并悬挂在冷藏室中，直到需要使用时再取出，是一种经济实惠的方法。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪk] ['veri] [gʊd] [steɪks] [ɔː(r)][ɑːn'treɪz] .
as it will make very good steaks or entrées .
作为 它 将要 制作 非常 好的 牛排 或者 主菜 .

因为它可以做出非常美味的牛排或主菜。

[rəʊst] [ðə; ði] [biːf] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [hɒt]['ʌv(ə)n] , [ə'laʊɪŋ] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə][ðə; ði] [paʊnd] .
Roast the beef in a moderately hot oven , allowing fifteen minutes to the pound .
烤 这 牛肉 在 一个 中等程度 热的 烤箱 , 允许 十五 分钟 到 这 磅 .

将牛肉放入温度适中的烤箱中烤制，每磅烤制时间为十五分钟。

[ɪf] [prɪ'fɜːd] , [rəʊst] [biːf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['ʌndə(r)] - [dʌn] .
If preferred , roast beef should be under - done .
如果 首选 , 烤 牛肉 应该 是 在下面 - 完毕 .

如果喜欢，烤牛肉可以烤得稍微生一点。

[meɪk] [ə; eɪ] ['jɔːrkʃər] ['pʊdɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] : — [pʊt] [θriː] ['teɪb(ə)l] - ['spuːnful]
Make a Yorkshire pudding in the following manner : — Put three table - spoonfuls
制作 一个 约克郡 布丁 在 这 下列的 方式 : — 放 三 桌子 - 一勺
[ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ,
of flour into a basin ,
的 面粉 进入 一个 盆地 ,

制作约克郡布丁的方法如下：——将三汤匙面粉放入盆中，

[mɪks]['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] ['bætə(r)] [wɪð] [mɪlk] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
mix into a smooth batter with milk , and add a pinch of salt ,
混合 进入 一个 光滑的 连击 和 牛奶 , 和 添加 一个 捏 的 盐 ,

用牛奶搅拌成光滑的面糊，再加入一小撮盐。

[swɪtʃ] [ðə; ði][jəʊk][ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ['seprətli] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] ; [pɔː(r)]['ɪntuː]
switch the yolk and whites of two eggs separately to a stiff froth ; pour into
转变 这 蛋黄 和 白人 的 二 鸡蛋 分别地 到 一个 僵硬的 泡沫 ; 倒 进入
[ðə; ði]['bætə(r)] .
the batter .
这 连击 .

将两个鸡蛋的蛋黄和蛋白分别搅打成硬性发泡；倒入面糊中。

[beɪk] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [biːf] [ɪn][ə; eɪ] [griːzd] [tɪn] , [wen] [ðə; ði] [biːf] [ɪz] [dʌn] .
Bake under the beef in a greased tin , when the beef is done .
烤 在下面 这 牛肉 在 一个 涂油 锡 , 什么时候 这 牛肉 是 完毕 .

牛肉烤熟后，将其放在抹了油的烤盘里烘烤。

[dɪʃ] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['wɒntɪd] , [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv]

Dish	**a**	**few**	**minutes**	**before**	**wanted**	**,**	**and**	**sprinkle**	**a**	**little**	**salt**	**on**	**the**	**top**	**of**
盘子	一个	很少	分钟	前	通缉	,	和	撒	一个	小的	盐	在	这	顶部	的

[ðə; ði] [biːf] .

the	**beef**	**.**
这	牛肉	.

提前几分钟盛出，并在牛肉表面撒上少许盐。

[pɔː(r)] [ðə; ði] [griːs] [ɒf] [ðə; ði] [pæn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stɒk] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [biːf]

Pour	**the**	**grease**	**off**	**the**	**pan**	**,**	**and**	**put**	**a**	**tea**	**-**	**cupful**	**of**	**stock**	**over**	**the**	**beef**
倒	这	润滑脂	离开	这	平底锅	,	和	放	一个	茶	-	一杯	的	库存	超过	这	牛肉

.

:
.

把锅里的油脂倒掉，然后在牛肉上浇一茶杯肉汤。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['jɔːrkʃər] ['pʊdɪŋ] [raʊnd] [ðə; ði] [biːf] , [wɪð] [hɔːs] - ['rædɪʃ] [sɔːs] [ɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ]

Dish	**the**	**Yorkshire**	**pudding**	**round**	**the**	**beef**	**,**	**with**	**horse**	**-**	**radish**	**sauce**	**or**	**in**	**a**
盘子	这	约克郡	布丁	圆形的	这	牛肉	,	和	马	-	萝卜	酱	或者	在	一个

['seprət] [dɪʃ] . [-]

separate	**dish**	**.**	**[**	**34**	**]**
分离	盘子	.	[	-	]

将约克郡布丁放在牛肉周围，佐以辣根酱，或放在单独的盘子里。[34]

[breɪzd] [leg] [ɒv; əv] ['mʌtn] .

BRAISED	**LEG**	**OF**	**MUTTON**	**.**
炖	腿	的	羊肉	.

红烧羊腿。

[pʊt] [ə; eɪ] [smɔːl] [leg] [ɒv; əv] ['mʌtn] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [flæt] [sɔːs] - [pæn] ,

Put	**a**	**small**	**leg**	**of**	**mutton**	**on**	**the**	**fire**	**in**	**a**	**flat**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**
放	一个	小的	腿	的	羊肉	在	这	火	在	一个	平坦的	酱	-	平底锅	,

把一小块羊腿放在平底平底锅里，用火煎。

[wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] [ruːm] , [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] ['sləʊli] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] ;

with	**plenty**	**of**	**room**	**,**	**and**	**brown**	**it**	**slowly**	**on**	**both**	**sides**	**;**
和	很多	的	房间	,	和	棕色的	它	缓慢地	在	两个都	侧面	;

留出足够的空间，两面慢慢煎至金黄；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] , [wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]

then	**add**	**one**	**quart**	**of**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**let**	**it**	**simmer**	**,**	**one**	**spoonful**	**of**
然后	添加	一	夸脱	的	寒冷的	水	,	和	让	它	煨	,	一	一勺	的

['braʊnɪŋ] ,

browning	**,**
褐变	,

然后加入一夸脱冷水，小火慢炖，加入一勺焦糖化物质。

[wʌn] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .

one	**of**	**Worcestershire**	**sauce**	**.**
一	的	伍斯特郡	酱	.

其中一种是伍斯特沙司。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [raʊnd] [ðə; ði] ['mʌtn]

Boil	**three**	**ounces**	**of**	**macaroni**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**garnish**	**round**	**the**	**mutton**
熬	三	盎司	的	通心粉	在	寒冷的	水	,	和	装饰	圆形的	这	羊肉

[wen] [ə'baʊt] [tuː; tə] [sɜːv] .

when	**about**	**to**	**serve**	**.**
什么时候	关于	到	服务	.

将三盎司通心粉放入冷水中煮熟，待羊肉上桌前，将其作为装饰。

[tuː; tə] [bɔɪl] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɒv; əv] [biːf] .

TO	BOIL	A	ROUND	OF	BEEF	.
到	熬	一个	圆形的	的	牛肉	.

煮一块牛肉。

[pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pɒt] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

Put	on	a	large	pot	with	plenty	of	cold	water	,
放	在	一个	大的	锅	和	很多	的	寒冷的	水	,

准备一大锅冷水，

[taɪ] [ðə; ðɪ] [miːt] [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] [naɪs] [raʊnd] [ʃeɪp] , [ænd; ənd] [sɪ'kjʊə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['taɪtli] [wɪð] ['skjuːəz] .

tie	the	meat	up	in	a	nice	round	shape	,	and	secure	it	tightly	with	skewers	.
领带	这	肉	向上	在	一个	好的	圆形的	形状	,	和	安全的	它	紧紧	和	烤串	.

将肉捆成漂亮的圆形，并用烤肉签牢牢固定。

[ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] ['nevə(r)] [biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [bɔɪl] [tuː] [fɑːst] , [æz; əz] [ðæt] [spɔɪlz] [sɔːlt] [miːt] .

It	must	never	be	allowed	to	boil	too	fast	,	as	that	spoils	salt	meat	.
它	必须	绝不	是	允许	到	熬	也	快速地	,	作为	那	战利品	盐	肉	.

千万不能让水煮得太快，否则咸肉会变质。

['gɑːnɪʃ] [raʊnd] [ðə; ðɪ] [beɪs] [wɪð] [naɪs] - [ʃeɪpt] ['kærəts] ,

Garnish	round	the	base	with	nice	-	shaped	carrots	,
装饰	圆形的	这	根据	和	好的	-	形状	胡萝卜	,

在底部周围摆放形状漂亮的胡萝卜作为装饰，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [ɪts] ['lɪkə(r)] ['kʌləd] [wɪð] ['braʊnɪŋ] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['brʌs(ə)lz] [spraʊts] [ɪn] [fɔː(r)] ['bʌntʃɪz] [raʊnd] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] .

and	a	cup	of	its	liquor	coloured	with	browning	over	a	few	Brussels	sprouts	in	four	bunches	round	the	dish	.
和	一个	杯子	的	它是	酒	有色	和	褐变	超过	一个	很少	布鲁塞尔	芽苗菜	在	四	成捆	圆形的	这	盘子	.

盘子周围摆放着四束球芽甘蓝，上面淋着一杯因汤汁变褐而呈现褐色的汤汁。

[bɔɪl] [ðə; ðɪ] [biːf] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] [paʊnd] .

Boil	the	beef	fifteen	minutes	to	the	pound	.
熬	这	牛肉	十五	分钟	到	这	磅	.

每磅牛肉煮十五分钟。

[rəʊst] [lɔɪn] [ɒv; əv] [viːl] .

ROAST	LOIN	OF	VEAL	.
烤	腰部	的	小牛肉	.

烤小牛肉里脊。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [lɔɪn] [ɒv; əv] [viːl] ; [meɪk] [æn; ən] [ɪn'sɪʒ(ə)n] [ɪn] [ðə; ðɪ] [flæp] ,

Take	six	pounds	of	the	loin	of	veal	;	make	an	incision	in	the	flap	,
拿	六	磅	的	这	腰部	的	小牛肉	;	制作	一个	切口	在	这	瓣膜	,

取六磅小牛肉里脊肉；在皮瓣上切开一个口子，

[ænd; ənd] [pleɪs] [sʌm; səm] [viːl] ['stʌfɪŋ] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ;

and	place	some	veal	stuffing	in	it	;
和	地方	一些	小牛肉	馅	在	它	;

并在里面放一些小牛肉馅；

[ræp] [ˌaɪ 'tiː] [raʊnd] [ðə; ðɪ] ['kɪdnɪ] [fæt] [səʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [sɪ'kjʊə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['taɪtli] .

wrap	it	round	the	kidney	fat	so	as	to	secure	it	tightly	.
裹	它	圆形的	这	肾	胖的	所以	作为	到	安全的	它	紧紧	.

将其缠绕在肾脏脂肪周围，使其紧紧固定。

[ɪn'veləp] [ðə; ðɪ] [lɔɪn] [ɪn] [wel] - [griːzd] [ʃiːts] [ɒv; əv] ['peɪpə(r)] .

Envelop	the	loin	in	well	-	greased	sheets	of	paper	.
信封	这	腰部	在	出色地	-	涂油	纸张	的	纸	.

将里脊肉用涂满油脂的纸片包裹起来。

[rəʊst] [bɪˈfɔː(r)][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈfaɪə(r)][fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ˈaʊəz] .

Roast	**before**	**a**	**moderate**	**fire**	**for**	**two**	**hours**	**.**
烤	前	一个	缓和	火	为了	二	小时	.

用中火烤两个小时。

[beɪst] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈveri] [ˈɒf(ə)n] .

Baste	**it**	**very**	**often**	**.**
绷	它	非常	经常	.

要经常刷油。

[dɪʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)][sʌm; səm] [gʊd] [braʊn] [ˈgreɪvi][ˈəʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː] .

Dish	**and**	**pour**	**some**	**good**	**brown**	**gravy**	**over**	**it**	**.**
盘子	和	倒	一些	好的	棕色的	肉汁	超过	它	.

将菜肴盛出，淋上美味的棕色肉汁。

[ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [sʌm; səm][naɪs] [fraɪd] [pəˈteɪtəʊz] . [-]

Garnish	**with**	**some**	**nice**	**fried**	**potatoes**	**.**	**[**	**35**	**]**
装饰	和	一些	好的	油煎	土豆	.	[	-	]

配上一些美味的炸土豆。[35]

[lɔɪn] [ɒv; əv] [viːl] [breɪzd] .

LOIN	**OF**	**VEAL**	**BRAISED**	**.**
腰部	的	小牛肉	炖	.

红烧小牛肉里脊。

[bəʊn] [əˈbaʊt][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [lɔɪn] , [baɪ] [ˈteɪkɪŋ] [əˈweɪ] [ɔːl][ðə; ði] [bəʊnz] ,

Bone	**about**	**four**	**pounds**	**of**	**a**	**loin**	**,**	**by**	**taking**	**away**	**all**	**the**	**bones**	**,**
骨	关于	四	磅	的	一个	腰部	,	经过	采取	离开	全部	这	骨头	,

剔除所有骨头，得到大约四磅重的里脊肉。

[ænd; ənd][ˈflæt(ə)n][ˌaɪ ˈtiː][aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈmælɪt] [wet][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .

and	**flatten**	**it**	**out**	**with**	**a**	**mallet**	**wet**	**in**	**cold**	**water**	**.**
和	压平	它	出去	和	一个	槌	湿的	在	寒冷的	水	.

用浸过冷水的木槌将其敲平。

[meɪk] [ə; eɪ] [viːl] [ˈstʌfɪŋ] [ɒv; əv][sɪks] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] , [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv]

Make	**a**	**veal**	**stuffing**	**of**	**six**	**ounces**	**of**	**bread**	**-**	**crumbs**	**,**	**three**	**ounces**	**of**
制作	一个	小牛肉	馅	的	六	盎司	的	面包	-	面包屑	,	三	盎司	的

['suːɪt; 'sjuːɪt] ,

suet	**,**
羊脂	,

用六盎司面包屑、三盎司牛油制作小牛肉馅料。

[wʌn] [eg] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [swiːt] [hɜːbs] ; [leɪ] [ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)][ˈɪntuː][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]

one	**egg**	**,**	**and**	**a**	**few**	**sweet**	**herbs**	**;**	**lay**	**this**	**mixture**	**into**	**the**	**centre**	**of**	**the**
一	蛋	,	和	一个	很少	甜的	草药	;	躺	这	混合物	进入	这	中心	的	这

[viːl] ,

veal	**,**
小牛肉	,

一个鸡蛋，几片香草；将这种混合物放在小牛肉的中央，

[fəʊld][ˌaɪ ˈtiː]['əʊvə(r)][ɪn][ə; eɪ][rəʊl] , [ænd; ənd][taɪ][ˌaɪ ˈtiː] ['taɪtli] .

fold	**it**	**over**	**in**	**a**	**roll**	**,**	**and**	**tie**	**it**	**tightly**	**.**
折叠	它	超过	在	一个	卷	,	和	领带	它	紧紧	.

把它卷起来，然后扎紧。

[pʊt][ɒn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] [θriː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən] , [slaɪst] ['kærət] [ænd; ənd] ['tɜːnɪp] ,

Put	**on**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**with**	**three**	**slices**	**of**	**bacon**	**,**	**sliced**	**carrot**	**and**	**turnip**	**,**
放	在	一个	酱	-	平底锅	和	三	切片	的	熏肉	,	切片	胡萝卜	和	芜菁	,

[ænd; ənd][hɑːf][æn; ən]['ʌnjən] .

and	**half**	**an**	**onion**	**.**
和	一半	一个	洋葱	.

在平底锅里放入三片培根、胡萝卜片、芜菁片和半个洋葱。

[leɪ] [ðə; ði][rəʊl][ɒv; əv] [viːl] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [tɪl] [braʊn] .

Lay	the	roll	of	veal	on	the	top	of	the	vegetables	till	browned	.
莱	这	卷	的	小牛肉	在	这	顶部	的	这	蔬菜	直到	棕色	.

将小牛肉卷放在蔬菜上，煎至金黄。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [taɪt] ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [breɪz] ['dʒentli][ɒn][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] .

Cover	with	a	tight	cover	,	and	let	it	braise	gently	on	a	slow	fire	.
覆盖	和	一个	紧的	覆盖	,	和	让	它	烩	轻轻地	在	一个	慢的	火	.

盖紧锅盖，用小火慢炖。

[ə'baʊt] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [wen] [ðə; ði] [viːl] [ɪz] [braʊn] .

About	a	cupful	of	hot	water	may	be	added	when	the	veal	is	browned	.
关于	一个	一杯	的	热的	水	可能	是	额外	什么时候	这	小牛肉	是	棕色	.

小牛肉煎至棕色时，可以加入约一杯热水。

[wen] [kʊkt] , [dɪʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ,

When	cooked	,	dish	it	up	,
什么时候	煮熟	,	盘子	它	向上	,

煮熟后盛盘即可。

[ænd; ənd] [rɪ'djuːs] [ðə; ði]['greɪvi][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] [stjuːd] [ɪn][tuː; tə][ə; eɪ][hɑːf][kʌp] .

and	reduce	the	gravy	it	has	been	stewed	in	to	a	half	cup	.
和	减少	这	肉汁	它	有	到过	炖	在	到	一个	一半	杯子	.

将炖煮的肉汁收浓至半杯。

[taɪm] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] , [tuː] ['aʊəz] .

Time	for	cooking	,	two	hours	.
时间	为了	烹饪	,	二	小时	.

烹饪时间：两小时。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz][ɔː(r)] [gleɪzd] ['ʌnjənz] .

Garnish	with	tomatoes	or	glazed	onions	.
装饰	和	西红柿	或者	釉面	洋葱	.

用番茄或蜜汁洋葱装饰。

[bɔɪld] [hæm] .

BOILED	HAM	.
煮沸	火腿	.

水煮火腿。

[səʊk] [ə; eɪ][hæm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] , [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][tuː; tə][bɔɪl] ,

Soak	a	ham	in	cold	water	,	and	,	before	putting	it	on	to	boil	,
浸泡	一个	火腿	在	寒冷的	水	,	和	,	前	推杆	它	在	到	熬	,

将火腿浸泡在冷水中，然后在煮之前，

[skreɪp] [ɔːl][ðə; ði][grɪt][ænd; ənd][dɜːt] [ɒf] [ˌaɪ 'tiː] .

scrape	all	the	grit	and	dirt	off	it	.
刮	全部	这	砂砾	和	污垢	离开	它	.

把上面的沙砾和污垢都刮掉。

[bɔɪl] [frɒm; frəm][fɔː(r)][tuː; tə][faɪv] ['aʊəz] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][saɪz] .

Boil	from	four	to	five	hours	,	according	to	size	.
熬	从	四	到	五	小时	,	根据	到	尺寸	.

根据大小，煮四到五个小时。

[wen] [ðə; ði][skɪn] ['iːzəli] [piːlz] [ɒf] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

When	the	skin	easily	peels	off	,	it	is	done	.
什么时候	这	皮肤	容易地	果皮	离开	,	它	是	完毕	.

当皮肤很容易剥落时，就说明已经完成了。

[plʌndʒ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn] ; [meɪk] [ə; eɪ] [gleɪz] ,

Plunge	it	in	cold	water	,	and	remove	the	skin	;	make	a	glaze	,
暴跌	它	在	寒冷的	水	,	和	消除	这	皮肤	;	制作	一个	釉	,

将其浸入冷水中，去除表皮；制成釉料。

[ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] :

and	garnish	in	the	following	manner	:
和	装饰	在	这	下列的	方式	:

并按以下方式装饰:

— [pʊt][wʌn][hɑːf] - [aʊns] [ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn][tuː; tə][səʊk][ɪn][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz] [wɪl] [səʊk][ˌaɪ 'tiː]

—	Put	one	half	-	ounce	of	gelatine	to	soak	in	as	much	water	as	will	soak	it
—	放	一	一半	-	盎司	的	明胶	到	浸泡	在	作为	很多	水	作为	将要	浸泡	它

[tuː; tə][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [kriːm] .

to	the	thickness	of	cream	.
到	这	厚度	的	奶油	.

—将半盎司明胶放入水中浸泡，直至其达到奶油般的稠度。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['meltɪd] , ['kʌlə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv] ['braʊnɪŋ] , [ænd; ənd] [gleɪz] [ðə; ði][hæm]

When	it	is	melted	,	colour	with	a	few	drops	of	browning	,	and	glaze	the	ham
什么时候	它	是	融化	,	颜色	和	一个	很少	滴	的	褐变	,	和	釉	这	火腿

.

:

.

融化后，加入几滴上色剂，给火腿上釉。

[meɪk] [æn; ən]['aɪsɪŋ] [wɪð] [tuː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] [kɔːn] - ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [freʃ]

Make	an	icing	with	two	tea	-	spoonfuls	of	corn	-	flour	,	and	one	ounce	fresh
制作	一个	糖霜	和	二	茶	-	一勺	的	玉米	-	面粉	,	和	一	盎司	新鲜的

['bʌtə(r)] .

butter	.
黄油	.

用两茶匙玉米淀粉和一盎司新鲜黄油制作糖霜。

['ɔːnəmənt] [wɪð] [ə; eɪ]['peɪpə(r)]['kɒrənet] .

Ornament	with	a	paper	coronet	.
装饰品	和	一个	纸	冠	.

带有纸质小冠的装饰品。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['bʌntʃɪz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd]['peɪpə(r)] [frɪl] .

Garnish	with	bunches	of	parsley	and	paper	frill	.
装饰	和	成捆	的	香菜	和	纸	褶边	.

用成束的欧芹和纸花边装饰。

[ðɪs] [gleɪz] [wɪl] [duː; də][fɔː(r); fə(r)][ɔːl][kaɪndz][ɒv; əv] [miːt] [ri'kwaiə] [tuː; tə][biː; bi] [gleɪzd] . [-]

This	glaze	will	do	for	all	kinds	of	meat	requiring	to	be	glazed	.	[	36	]
这	釉	将要	做	为了	全部	种类	的	肉	需要	到	是	釉面	.	[	-	]

这种釉料适用于所有需要上釉的肉类。[36]

[bɔɪld] [leg] [ɒv; əv] [pɔːk] .

BOILED	LEG	OF	PORK	.
煮沸	腿	的	猪肉	.

水煮猪腿。

[pʊt][ə; eɪ][leg][ɒv; əv] [pɔːk] [ɒn][tuː; tə][bɔɪl] .

Put	a	leg	of	pork	on	to	boil	.
放	一个	腿	的	猪肉	在	到	熬	.

把猪腿放进锅里煮。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɔɪld] [wʌn]['aʊə(r)] , [hæv; həv] [tuː] ['kærəts] , [hɑːf][ə; eɪ] ['tɜːnɪp] ,

When	it	has	boiled	one	hour	,	have	two	carrots	,	half	a	turnip	,
什么时候	它	有	煮沸	一	小时	,	有	二	胡萝卜	,	一半	一个	芜菁	,

煮了一个小时后，加入两根胡萝卜、半个芜菁。

[ænd; ənd][wʌn]['pɑːsnɪp][taɪd][ɪn][ə; eɪ] ['kɒtn] [klɒθ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [wɪð] [pɔːk] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ] .

and	one	parsnip	tied	in	a	cotton	cloth	,	and	boil	with	pork	for	garnishing	.
和	一	欧防风	系	在	一个	棉布	布	,	和	熬	和	猪肉	为了	装饰	.

将一根欧洲防风草用棉布包好，与猪肉一起煮，作为配菜。

[hæv; həv][hɑːf] - [ə; eɪ] - [paɪnt][ɒv; əv][splɪt] [piːz] [səʊkt] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

Have	half	-	a	-	pint	of	split	pease	soaked	over	night	.
有	一半	-	一个	-	品脱	的	分裂	请	浸泡过	超过	夜晚	.

将半品脱去皮的豌豆浸泡过夜。

[taɪ][ðə; ði] [piːz] [ʌp] ['luːsli] [ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [pɒt] [wɪð] [ðə; ði][pɔːk] .

Tie	the	pease	up	loosely	in	a	napkin	,	and	boil	in	the	same	pot	with	the	pork	.
领带	这	请	向上	松散地	在	一个	餐巾	,	和	熬	在	这	相同的	锅	和	这	猪肉	.

将豌豆用餐巾松松地包起来，与猪肉一起放在同一个锅里煮。

[ə; eɪ][leg][ɒv; əv] [pɔːk] [weɪɪŋ] [eɪt] [paʊndz] [wɪl] [teɪk] [tuː] ['aʊəz] [ænd; ənd][ə; eɪ] - [hɑːf] .

A	leg	of	pork	weighing	eight	pounds	will	take	two	hours	and	a	-	half	.
一个	腿	的	猪肉	称重	八	磅	将要	拿	二	小时	和	一个	-	一半	.

一条重八磅的猪腿需要两个半小时才能烤熟。

[dɪʃ] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] .

Dish	,	and	garnish	with	the	vegetables	.
盘子	,	和	装饰	和	这	蔬菜	.

将菜肴盛出，并用蔬菜装饰。

[sɜːv] [ðə; ði] [piːz] ['pʊdɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .

Serve	the	pease	pudding	in	a	separate	dish	.
服务	这	请	布丁	在	一个	分离	盘子	.

将豌豆布丁盛放在另一个盘子里。

[rəʊst] [leg] [ɒv; əv] [pɔːk] .

ROAST	LEG	OF	PORK	.
烤	腿	的	猪肉	.

烤猪腿。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [fleʃ] ; [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ɒv; əv]

Make	an	incision	between	the	skin	and	flesh	;	fill	it	with	a	stuffing	of
制作	一个	切口	之间	这	皮肤	和	肉	;	充满	它	和	一个	馅	的

[bred] - [krʌmz] ,

bread	-	crumbs	,
面包	-	面包屑	,

在皮和肉之间切开一个口子；在口子里填入面包屑馅料。

[wʌn] [eg] , ['fleɪvəd] [wɪð] ['ʌnjən][ænd; ənd][seɪdʒ] ; [səʊ][ðə; ði] ['krevɪs] [wɪð] [twaɪn] .

one	egg	,	flavoured	with	onion	and	sage	;	sew	the	crevice	with	twine	.
一	蛋	,	调味	和	洋葱	和	圣人	;	缝	这	裂缝	和	缠绕	.

一个鸡蛋，用洋葱和鼠尾草调味；用细绳缝合缝隙。

[skɔː(r)][ðə; ði] [pɔːk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði][raɪnd] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [ɪn] [strɪps] , [æn; ən] [ɪntʃ] [ə'pɑːt] .

Score	the	pork	by	cutting	the	rhind	with	a	sharp	knife	in	strips	,	an	inch	apart	.
分数	这	猪肉	经过	切割	这	莱茵河	和	一个	锋利的	刀	在	条状物	,	一个	英寸	除	.

用锋利的刀在猪后腿上划出条状，每条间隔一英寸。

[rəʊst] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] ; [kiːp] [wel] ['beɪstɪd] .

Roast	for	three	hours	;	keep	well	basted	.
烤	为了	三	小时	;	保持	出色地	涂油	.

烤制三小时；期间要经常涂抹酱汁。

[sɜːv] [wɪð] ['æp(ə)l] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ][bəʊt] , [ænd; ənd] [braʊn] ['greɪvi] .

Serve	with	apple	sauce	in	a	boat	,	and	brown	gravy	.
服务	和	苹果	酱	在	一个	船	,	和	棕色的	肉汁	.

佐以苹果酱（盛于小船状容器中）和棕色肉汁。

[pɪlaʊ] [ˌeɪ 'juː] ['rɪz] .

PILLAU	AU	RIZ	.
皮劳	澳大利亚	里兹	.

米饭丸子。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [tiː] - [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] [ɪn] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ˈmɪnɪts] ,

Boil	a	tea	-	cupful	of	rice	in	cold	water	for	ten	minutes	,
熬	一个	茶	-	一杯	的	米	在	寒冷的	水	为了	十	分钟	,

将一茶杯米放入冷水中煮十分钟，

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [rəʊst] [ˈtʃɪkɪn] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [ˈpriːviəs] [deɪz] [ˈdɪnə(r)] ;

then	take	a	roast	chicken	from	a	previous	day's	dinner	;
然后	拿	一个	烤	鸡	从	一个	以前的	天	晚餐	;

然后拿出前一天晚餐剩下的烤鸡；

[set] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [ðə; ði] [raɪs] [ˈəʊvə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] ,

set	it	into	a	stew	-	pan	with	the	rice	over	,	and	one	ounce	of	butter	,
放	它	进入	一个	炖	-	平底锅	和	这	米	超过	,	和	一	盎司	的	黄油	,

把它放入炖锅里，盖上米饭，再加入一盎司黄油。

[hɑːf] [ɒv; əv] [æn; ən] [ˈʌnjən] , [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [meɪs] , [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp]

half	of	an	onion	,	a	piece	of	mace	,	pepper	and	salt	,	and	a	cup
一半	的	一个	洋葱	,	一个	片	的	锤	,	胡椒	和	盐	,	和	一个	杯子

[ɒv; əv] [stɒk] .

of	stock	.
的	库存	.

半个洋葱、一块肉豆蔻、胡椒粉和盐，以及一杯高汤。

[ˈsɪmə(r)] [ˈsləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] - [ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] [ˈaʊə(r)] .

Simmer	slowly	for	three	-	quarters	of	an	hour	.
煨	缓慢地	为了	三	-	四分之一	的	一个	小时	.

小火慢炖四十五分钟。

[dɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [raɪs] [ɔːl] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] . [-]

Dish	with	the	rice	all	over	the	chicken	.	[	37	]
盘子	和	这	米	全部	超过	这	鸡	.	[	-	]

米饭盖在鸡肉上。[37]

[bɔɪld] [ˈtʃɪkɪn] .

BOILED	CHICKEN	.
煮沸	鸡	.

水煮鸡。

[trʌs] [ə; eɪ] [ˈtʃɪkɪn] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [ðə; ði] [legz] [ɒf] [æt; ət] [ðə; ði] [ˈsekənd] [dʒɔɪnt] .

Truss	a	chicken	by	cutting	the	legs	off	at	the	second	joint	.
桁架	一个	鸡	经过	切割	这	腿	离开	在	这	第二	联合的	.

将鸡腿从第二个关节处切断，然后捆扎起来。

[stɪk] [ðə; ði] [legz] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈbɒdi] , [meɪk] [ə; eɪ] [ˈpɑːsli] [sɔːs] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði]

Stick	the	legs	into	the	body	,	make	a	parsley	sauce	,	and	pour	over	the
戳	这	腿	进入	这	身体	,	制作	一个	香菜	酱	,	和	倒	超过	这

[ˈtʃɪkɪn] .

chicken	.
鸡	.

将鸡腿插入鸡身，制作欧芹酱，然后淋在鸡肉上。

[taɪm] [tuː; tə] [kʊk] , [wʌn] [ˈaʊə(r)] .

Time	to	cook	,	one	hour	.
时间	到	厨师	,	一	小时	.

烹饪时间：一小时。

[sɜːv] [wɪð] [ˈstriːki] [bɔɪld] [ˈbeɪkən] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈseprət] [dɪʃ] .

Serve	with	streaky	boiled	bacon	in	a	separate	dish	.
服务	和	条纹状的	煮沸	熏肉	在	一个	分离	盘子	.

配上煮熟的五花肉，盛于另一盘中。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [naɪs] - [ʃeɪpt] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Garnish	with	a	few	nice	-	shaped	vegetables	.
装饰	和	一个	很少	好的	-	形状	蔬菜	.

用一些形状好看的蔬菜装饰。

[rəʊst] [graʊs] .

ROAST	GROUSE	.
烤	松鸡	.

烤松鸡。

[ðɪs] [bɜːd][mʌst; məst][biː; bi] ['rəʊstɪd] [wɪð] [greɪt] [keə(r)] , [bɪ'fɔː(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] ['twenti]

This	bird	must	be	roasted	with	great	care	,	before	a	clear	fire	,	for	twenty
这	鸟	必须	是	烤	和	伟大的	关心	,	前	一个	清除	火	,	为了	二十

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

这只鸟必须小心翼翼地烤制，在明火前烤二十分钟。

[sʌm; səm] [p'ɜːsənz] [laɪk] [ɔːl] [θɪŋz] [wel] [dʌn] , [bʌt; bət][ðə; ði]['prɒpə(r)] [weɪ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi]['ʌndə(r)] -

Some	persons	like	all	things	well	done	,	but	the	proper	way	is	to	be	under	-
一些	人	喜欢	全部	事物	出色地	完毕	,	但	这	恰当的	方式	是	到	是	在下面	-

[dʌn] .

done	.
完毕	.

有些人喜欢把所有事情都做到完美，但正确的做法是做得不够完美。

[beɪst] [wel] , [ænd; ənd] [dɪʃ] [ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [təʊst] .

Baste	well	,	and	dish	on	a	buttered	toast	.
绷	出色地	,	和	盘子	在	一个	涂黄油的	吐司	.

充分浇汁，然后盛在涂抹了黄油的吐司上。

[sɜːv] [wɪð] [pə'teɪtəʊ] [tʃɪps] , [bred] [sɔːs] , [ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] .

Serve	with	potato	chips	,	bread	sauce	,	and	bread	-	crumbs	.
服务	和	土豆	芯片	,	面包	酱	,	和	面包	-	面包屑	.

配薯片、面包酱和面包屑食用。

[rəʊst] [heə(r)] .

ROAST	HARE	.
烤	野兔	.

烤野兔。

[heə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [wiːk] [bɪ'fɔː(r)] ['rəʊstɪŋ] .

Hare	should	be	kept	for	a	week	before	roasting	.
野兔	应该	是	保留	为了	一个	星期	前	烘焙	.

烤野兔前应先腌制一周。

[səʊk] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][draɪ][ɒn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] .

Soak	and	wash	in	cold	water	,	and	dry	on	a	clean	towel	.
浸泡	和	洗	在	寒冷的	水	,	和	干燥	在	一个	干净的	毛巾	.

用冷水浸泡清洗，然后用干净的毛巾擦干。

[meɪk] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] , [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt]

Make	a	stuffing	of	bread	-	crumbs	,	chopped	parsley	,	one	ounce	of	beef	suet
制作	一个	馅	的	面包	-	面包屑	,	切碎	香菜	,	一	盎司	的	牛肉	羊脂

,

,

,

用面包屑、切碎的欧芹和一盎司牛油做成馅料。

[pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪvə(r)] [bɔɪld] [ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɒpt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [wʌn] [eg]

part	**of**	**the**	**liver**	**boiled**	**and**	**finely**	**chopped**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**one**	**egg**
部分	的	这	肝	煮沸	和	精细地	切碎	,	胡椒	和	盐	,	一	蛋

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ketʃəp] .

and	**a**	**little**	**ketchup**	**.**
和	一个	小的	番茄酱	.

一部分鸡肝煮熟切碎，加胡椒粉、盐、一个鸡蛋和少许番茄酱。

[stʌf] [ðə; ði] [heə(r)] ; [trʌs] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [haɪnd] [ænd; ənd] [fɔː(r)] [legz] [flæt] [ə'genst] [ðə; ði] [saɪdz] ;

Stuff	**the**	**hare**	**;**	**truss**	**by**	**placing**	**the**	**hind**	**and**	**fore**	**legs**	**flat**	**against**	**the**	**sides**	**;**
东西	这	野兔	;	桁架	经过	放置	这	后	和	前	腿	平坦的	反对	这	侧面	;

将野兔填塞；将后腿和前腿平放在两侧进行捆扎；

[set] [ðə; ði] [hed] [bæk] [tuː; tə] [rest] [ɒn] [ðə; ði] ['ʃəuldəz] ;

set	**the**	**head**	**back**	**to**	**rest**	**on**	**the**	**shoulders**	**;**
放	这	头	后退	到	休息	在	这	肩膀	;

将头放回肩膀上；

[stɪk] [ə; eɪ] ['trʌsɪŋ] ['niːd(ə)l] [θruː] [ðə; ði] [hed] [ɒv; əv] [ðə; ði] [heə(r)] , [tuː; tə] [kiːp] [bæk] [ðə; ði] [hed] ;

stick	**a**	**trussing**	**needle**	**through**	**the**	**head**	**of**	**the**	**hare**	**,**	**to**	**keep**	**back**	**the**	**head**	**;**
戳	一个	桁架	针	通过	这	头	的	这	野兔	,	到	保持	后退	这	头	;

将一根捆扎针穿过野兔的头部，以固定住头部；

[beɪst] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [swiːt] [mɪlk] .

baste	**with**	**butter**	**and**	**sweet**	**milk**	**.**
绷	和	黄油	和	甜的	牛奶	.

涂上黄油和甜牛奶。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ; [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] ['greɪvi] [ænd; ənd] [red] ['kʌrənt] ['dʒeli] . [-]

Cook	**for**	**two**	**hours**	**;**	**serve**	**with**	**a**	**gravy**	**and**	**red**	**currant**	**jelly**	**.**	**[**	**38**	**]**
厨师	为了	二	小时	;	服务	和	一个	肉汁	和	红色的	黑醋栗	果冻	.	[	-	]

煮两个小时；配肉汁和红醋栗果冻食用。[38]

[rəʊst] ['ræbɪt]

ROAST	**RABBIT**
烤	兔子

烤兔肉

[ɪz] [kʊkt] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [rəʊst] [heə(r)] .

Is	**cooked**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**roast**	**hare**	**.**
是	煮熟	在	这	相同的	方式	作为	烤	野兔	.

烹饪方法与烤野兔相同。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ræbɪts] [həʊl] .

TO	**BOIL**	**RABBITS**	**WHOLE**	**.**
到	熬	兔子	所有的	.

将兔子整只煮熟。

[trʌs] [seɪm] [æz; əz] [ə; eɪ] [rəʊst] [heə(r)] ; [bɔɪl] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] - [hɑːf] ; [sɜːv]

Truss	**same**	**as**	**a**	**roast**	**hare**	**;**	**boil**	**gently**	**for**	**one**	**hour**	**and**	**a**	**-**	**half**	**;**	**serve**
桁架	相同的	作为	一个	烤	野兔	;	熬	轻轻地	为了	一	小时	和	一个	-	一半	;	服务

[wɪð] ['ʌnjən] [sɔːs] .

with	**onion**	**sauce**	**.**
和	洋葱	酱	.

像烤野兔一样捆扎；小火慢煮一个半小时；佐以洋葱酱食用。

[ɪf] [ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [peə(r)] [ɒv; əv] ['ræbɪts] , [dɪʃ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'vɜːst] [wei] ,

If	**there**	**is**	**a**	**pair**	**of**	**rabbits**	**,**	**dish**	**them**	**in**	**a**	**reversed**	**way**	**,**
如果	那里	是	一个	一对	的	兔子	,	盘子	他们	在	一个	反转	方式	,

如果有一对兔子，就把它们反过来盛盘。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði]['ʌnjən] [sɔːs] ['əʊvə(r)] .

and	pour	the	onion	sauce	over	.
和	倒	这	洋葱	酱	超过	.

然后淋上洋葱酱。

- [ɒv; əv] ['ræbɪt] .

FRIGEDEL	OF	RABBIT	.
-	的	兔子	.

兔肉馅饼。

[pɪk] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði][legz][ɒv; əv][ðə; ði] ['ræbɪts] [ðæt][ðə; ði] ['fɪlɪt] [hæv; həv] [biːn] ['teɪkən] [frɒm; frəm] ;

Pick	the	meat	from	the	legs	of	the	rabbits	that	the	fillets	have	been	taken	from	;
挑选	这	肉	从	这	腿	的	这	兔子	那	这	鱼片	有	到过	已采取	从	;

从已经取下兔肉的兔子腿上挑出肉;

[tʃɒp] [faɪn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pɑːsli] , [ə; eɪ][smɔːl] ['ʌnjən] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

chop	fine	with	a	little	parsley	,	a	small	onion	,	pepper	,	and	salt	.
劈	美好的	和	一个	小的	香菜	,	一个	小的	洋葱	,	胡椒	,	和	盐	.

切碎，加入少许欧芹、一小块洋葱、胡椒粉和盐。

[səʊk] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ɪn] [swiːt] [mɪlk] ; [pres] [aʊt][ðə; ði][mɪlk] ;

Soak	two	slices	of	bread	in	sweet	milk	;	press	out	the	milk	;
浸泡	二	切片	的	面包	在	甜的	牛奶	;	按	出去	这	牛奶	;

将两片面包浸泡在甜牛奶中；挤出牛奶;

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [mɪnst] ['ræbɪt] [wʌn] [eg] ,

and	add	to	the	minced	rabbit	one	egg	,
和	添加	到	这	剁碎	兔子	一	蛋	,

在兔肉馅中加入一个鸡蛋，

[ænd; ənd] [fɔːm] ['ɪntuː][æn; ən]['əʊv(ə)l] [ʃeɪp] [ænd; ənd][fraɪ][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlə(r)] .

and	form	into	an	oval	shape	and	fry	for	fifteen	minutes	a	light	-	brown	colour	.
和	形式	进入	一个	椭圆形	形状	和	炒	为了	十五	分钟	一个	光	-	棕色的	颜色	.

捏成椭圆形，煎炸十五分钟至浅棕色。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] [wɪð] ['keɪpəz][ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

Serve	with	a	brown	sauce	with	capers	in	it	.
服务	和	一个	棕色的	酱	和	刺山柑	在	它	.

佐以加入刺山柑的棕色酱汁食用。

['biːfsteɪk] [paɪ] .

BEEFSTEAK	PIE	.
牛排	馅饼	.

牛排馅饼。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði][best] ['biːfsteɪk] ['biːt(ə)n][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

One	pound	of	the	best	beefsteak	beaten	and	sprinkled	with	pepper	and	salt	.
一	磅	的	这	最好的	牛排	被打败	和	撒上	和	胡椒	和	盐	.

一磅上等牛排，捶打后撒上胡椒粉和盐。

[kʌt] [ɪn][skweə(r)] ['piːsɪz] , [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][rəʊl][ʌp][ɪn] [niːt] [rəʊlz] ,

Cut	in	square	pieces	,	dredge	with	flour	and	roll	up	in	neat	rolls	,
切	在	正方形	件	,	疏通	和	面粉	和	卷	向上	在	整洁的	卷	,

切成方块，裹上面粉，卷成整齐的小卷。

[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] .
with a little chopped onions .
和 一个 小的 切碎 洋葱 .

加少许洋葱碎。

[pleɪs] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [tuː] ['ʃiːps] ['kɪdniz] , [kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] ,
Place at the bottom of the dish two sheep's kidneys , cut in slices ,
地方 在 这 底部 的 这 盘子 二 羊的 肾脏 , 切 在 切片 ,

在盘子底部放上两个切片的羊肾，

[ænd; ənd] [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [leɪd] [θruː] [ðə; ði][paɪ] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [pʌf] [peɪst] .
and two hard - boiled eggs laid through the pie , and cover with puff paste .
和 二 难的 - 煮沸 鸡蛋 铺设 通过 这 馅饼 , 和 覆盖 和 噗 粘贴 .

在馅饼里放两个煮熟的鸡蛋，再盖上酥皮。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv] [sɔːs] [ænd; ənd] [tuː] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv] [stɒk] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][paɪ]
A few drops of sauce and two glasses of stock may be added to the pie
一个 很少 滴 的 酱 和 二 眼镜 的 库存 可能 是 额外 到 这 馅饼
. [-]
. [39]
. [-]

可以在馅饼里加入几滴酱汁和两杯高汤。[39]

[rəʊst] ['pɑːtrɪdʒ] .
ROAST PARTRIDGES .
烤 鹧鸪 .

烤鹧鸪。

[pɪk] [ænd; ənd] [drɔː] [ænd; ənd] [kliːn] [ðiːz] [bɜːdz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [faul] .
Pick and draw and clean these birds the same as fowls .
挑选 和 画 和 干净的 这些 鸟类 这 相同的 作为 家禽 .

像处理家禽一样挑选、处理和清洗这些鸟类。

[duː; də][nɒt] [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [hedz] ; [twɪst] [ðə; ði] [nek] [raʊnd] [ðə; ði] [wɪŋ] ;
Do not cut off the heads ; twist the neck round the wing ;
做 不是 切 离开 这 头部 ; 捻 这 脖子 圆形的 这 翼 ;

不要砍掉头部；将颈部缠绕在翅膀上；

[brɪŋ] [ðə; ði] [hed] [tuː; tə][ðə; ði] [brest] .
bring the head to the breast .
带来 这 头 到 这 胸部 .

将头抱向胸部。

[ðə; ði][legz][ænd; ənd] [wɪŋz] [meɪ] [biː; bi] [trʌst] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ] [faʊlz] .
The legs and wings may be trussed the same as a fowl's .
这 腿 和 翅膀 可能 是 桁架 这 相同的 作为 一个 家禽的 .

腿和翅膀的捆绑方式可以和家禽一样。

[ðə; ði] [fiːt] [ɑː(r); ə(r)][left][ɒn][ænd; ənd] [krɒst] [wʌn]['əʊvə(r)][ðə; ði]['ʌðə(r)] .
The feet are left on and crossed one over the other .
这 脚 是 左边 在 和 交叉 一 超过 这 其他 .

双脚留在原地，一只脚搭在另一只脚上。

[beɪst] [wel] [wɪð] ['bʌtə(r)] [bɪ'fɔː(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)] .
Baste well with butter before a clear fire .
绷 出色地 和 黄油 前 一个 清除 火 .

在生起明火之前，用黄油充分涂抹锅底。

[ə; eɪ] ['pɑːtrɪdʒ] [wɪl] [teɪk] [frɒm; frəm] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][hɑːf] - [æn; ən] - ['aʊə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

A	partridge	will	take	from	twenty	minutes	to	half	-	an	-	hour	,	and	a
一个	鹧鸪	将要	拿	从	二十	分钟	到	一半	-	一个	-	小时	,	和	一个

['feznt] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .

pheasant	three	-	quarters	of	an	hour	.
野鸡	三	-	四分之一	的	一个	小时	.

烤一只鹧鸪需要二十分钟到半小时，烤一只野鸡需要四十五分钟。

[sɜːv] [ɒn] ['təʊstɪd] [bred] , [wɪð] ['greɪvi][ænd; ənd] [bred] [sɔːs] .

Serve	on	toasted	bread	,	with	gravy	and	bread	sauce	.
服务	在	烤过的	面包	,	和	肉汁	和	面包	酱	.

配烤面包、肉汁和面包酱食用。

['blækkɒk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Blackcock	should	be	served	in	the	same	way	.
黑鸡	应该	是	服务	在	这	相同的	方式	.

黑鸡也应该用同样的方法烹制。

['ræbɪt] [paɪ] .

RABBIT	PIE	.
兔子	馅饼	.

兔肉馅饼。

[kʌt] [ʌp][ə; eɪ] ['ræbɪt] ['ɪntuː][dʒɔɪnts] , [iːtʃ] [leg][ɪn] [tuː] , [ðə; ði] [bæk] [ɪn] [θriː] ['piːsɪz] ,

Cut	up	a	rabbit	into	joints	,	each	leg	in	two	,	the	back	in	three	pieces	,
切	向上	一个	兔子	进入	关节	,	每个	腿	在	二	,	这	后退	在	三	件	,

将兔子切成块，每条腿切成两段，背部切成三段。

[ðə; ði] [brest] [ɪn] [tuː] ['piːsɪz] .

the	breast	in	two	pieces	.
这	胸部	在	二	件	.

鸡胸肉分成两块。

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [dʌst] [wɪð] ['flaʊə(r)] ; [bɔɪl] [tuː] [egz] [hɑːd] , [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm][ɪn]

Pepper	and	salt	,	dust	with	flour	;	boil	two	eggs	hard	,	and	cut	them	in
胡椒	和	盐	,	灰尘	和	面粉	;	熬	二	鸡蛋	难的	,	和	切	他们	在

['kwɔːtəz] ,

quarters	,
四分之一	,

撒上胡椒粉和盐，裹上面粉；将两个鸡蛋煮熟，切成四等份。

[kʌt][ə; eɪ][smɔːl] ['ʌnjən][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] ; [pleɪs] [sʌm; səm] ['ʌnjənz] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]

cut	a	small	onion	in	small	pieces	;	place	some	onions	at	the	bottom	of	the
切	一个	小的	洋葱	在	小的	件	;	地方	一些	洋葱	在	这	底部	的	这

[dɪʃ] ,

dish	,
盘子	,

将一个小洋葱切成小块；将一些洋葱块放在盘子底部。

[ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['ræbɪt] [ænd; ənd][sʌm; səm]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən][ænd; ənd][hɑːd] - [bɔɪld] [egz]

then	a	layer	of	rabbit	and	some	slices	of	bacon	and	hard	-	boiled	eggs
然后	一个	层	的	兔子	和	一些	切片	的	熏肉	和	难的	-	煮沸	鸡蛋

.

:

.

然后铺上一层兔肉、几片培根和煮鸡蛋。

[fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] ['ræbɪt] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,

Fill	the	dish	with	rabbit	,	add	a	few	drops	of	Worcestershire	sauce	,
充满	这	盘子	和	兔子	,	添加	一个	很少	滴	的	伍斯特郡	酱	,

将兔肉放入盘中，加入几滴伍斯特沙司。

[tuː] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .
two glasses of stock or water .
二 眼镜 的 库存 或者 水 .

两杯高汤或水。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'merɪkən] [peɪst] . [-]
Cover with American paste . [40]
覆盖 和 美国人 粘贴 . [-]

涂上美式浆糊。[40]

['sɔːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] [dʒɔɪnts] .
SAUCES FOR JOINTS .
酱汁 为了 关节 .

关节酱汁。

[hɔːs] - ['rædɪʃ] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [rəʊst] [biːf] .
HORSE - RADISH SAUCE FOR ROAST BEEF .
马 - 萝卜 酱 为了 烤 牛肉 .

烤牛肉配辣根酱。

[greɪt] [wʌn] [stɪk] [ɒv; əv] [hɔːs] - ['rædɪʃ] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [tuː; tə] [bɔɪl] [wɪð] [wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] [kriːm] ,
Grate one stick of horse - radish ; put it on to boil with one glass of cream ,
格特 一 戳 的 马 - 萝卜 ; 放 它 在 到 熬 和 一 玻璃 的 奶油 ,

将一根辣根磨碎，与一杯奶油一起煮沸。

[wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] [mɪlk] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [stjuː] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
one glass of milk , pepper and salt , and stew for ten minutes .
一 玻璃 的 牛奶 , 胡椒 和 盐 , 和 炖 为了 十 分钟 .

加入一杯牛奶、胡椒粉和盐，炖煮十分钟。

[sɜːv] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊt] [wɪð] [rəʊst] [biːf] .
Serve in a boat with roast beef .
服务 在 一个 船 和 烤 牛肉 .

将烤牛肉盛在船形容器中。

['keɪpə(r)] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld] ['mʌtn] .
CAPER SAUCE FOR BOILED MUTTON .
跳跃 酱 为了 煮沸 羊肉 .

酸豆酱配水煮羊肉。

[teɪk] [wʌn] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ðə; ði] ['mʌtn] [hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] [ɪn] .
Take one breakfast - cupful of the liquor the mutton has been boiled in .
拿 一 早餐 - 一杯 的 这 酒 这 羊肉 有 到过 煮沸 在 .

取一早餐杯煮羊肉的汤汁。

[wet] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkə(r)] ,
Wet with cold water one spoonful of flour , and stir into the boiling liquor ,
湿的 和 寒冷的 水 一 一勺 的 面粉 , 和 搅拌 进入 这 沸腾 酒 ,

用冷水浸湿一勺面粉，然后搅拌到沸腾的液体中。

[wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['keɪpəz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] .
one spoonful of capers and a few drops of the vinegar .
一 一勺 的 刺山柑 和 一个 很少 滴 的 这 醋 .

一勺刺山柑和几滴醋。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['mʌtn] [ɔː(r)] [sɜːv] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊt] .
Pour over the mutton or serve in a boat .
倒 超过 这 羊肉 或者 服务 在 一个 船 .

将酱汁淋在羊肉上，或盛在小船里享用。

[rəʊst] [leg] [ɒv; əv] ['mʌtn]
ROAST LEG OF MUTTON
烤 腿 的 羊肉

烤羊腿

[ɪz] [sɜːvd] [wɪð] [braʊn] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [nɒt]['wɔːtə(r)] , [fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [ðə; ði][dʒuːs] [ə'weɪ]

Is	served	with	brown	sauce	over	it	,	not	water	,	for	it	takes	the	juice	away	.
是	服务	和	棕色的	酱	超过	它	,	不是	水	,	为了	它	需要	这	汁	离开	.

上桌时要淋上棕色酱汁，而不是水，因为水会带走汤汁。

[sɜːv] [wɪð] [red] ['kʌrənt] ['dʒeli] .

Serve	with	red	currant	jelly	.
服务	和	红色的	黑醋栗	果冻	.

佐以红醋栗果冻食用。

['ʌnjən] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [rəʊst] ['ʃəʊldə(r)] [ɒv; əv] ['mʌtn] .

ONION	SAUCE	FOR	ROAST	SHOULDER	OF	MUTTON	.
洋葱	酱	为了	烤	肩膀	的	羊肉	.

烤羊肩肉配洋葱酱。

[piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [tuː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [stjuː] [tɪl] ['tendə(r)] .

Peel	and	slice	two	onions	and	stew	till	tender	.
果皮	和	片	二	洋葱	和	炖	直到	投标	.

将两个洋葱去皮切片，炖至软烂。

[streɪn] [ðem; ðəm] , [pleɪs] [hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [hɑːf] - [aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,

Strain	them	,	place	half	-	an	-	ounce	of	butter	in	a	sauce	-	pan	,	add	one	half	-	ounce	of	flour	,
拉紧	他们	,	地方	一半	-	一个	-	盎司	的	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	添加	一	一半	-	盎司	的	面粉	,

将它们沥干，在平底锅中放入半盎司黄油，加入半盎司面粉，

['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

pepper	and	salt	,	and	one	cup	of	milk	.
胡椒	和	盐	,	和	一	杯子	的	牛奶	.

胡椒粉、盐和一杯牛奶。

[stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊt] . [-]

Stir	over	the	fire	till	it	boils	;	add	the	onions	,	and	serve	in	a	boat	.	[	41	]
搅拌	超过	这	火	直到	它	沸腾	;	添加	这	洋葱	,	和	服务	在	一个	船	.	[	-	]

在火上搅拌至沸腾；加入洋葱，盛入小船中。[41]

['æp(ə)l] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [rəʊst] [pɔːk] .

APPLE	SAUCE	FOR	ROAST	PORK	.
苹果	酱	为了	烤	猪肉	.

烤猪肉配苹果酱。

[teɪk] [ə; eɪ] [naɪs] [sɒft] ['kʊkɪŋ] ['æp(ə)l] , [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,

Take	a	nice	soft	cooking	apple	,	cut	into	slices	,
拿	一个	好的	柔软的	烹饪	苹果	,	切	进入	切片	,

取一个口感软嫩的烹饪苹果，切成片，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['mɑːb(ə)l] .

and	place	in	a	stew	-	pan	with	a	glass	of	water	and	a	piece	of	butter	the	size	of	a	marble	.
和	地方	在	一个	炖	-	平底锅	和	一个	玻璃	的	水	和	一个	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	大理石	.

将它们放入炖锅中，加入一杯水和一块弹珠大小的黄油。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [stju:] [tɪl] ['tendə(r)] ; [pɑ:s] [θru:] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] ['streɪnə(r)] ; ['swi:tn] ; [hi:t] [ɪn][pæn]
Cover **and** **stew** **till** **tender** **;** **pass** **through** **a** **pointed** **strainer** **;** **sweeten** **;** **heat** **in** **pan**
覆盖 和 炖 直到 投标 ; 经过 通过 一个 尖 滤网 ; 甜味 ; 热 在 平底锅
, [ænd; ənd] [sɜ:v] [hɒt] .
, **and** **serve** **hot** **.**
, 和 服务 热的 .

盖上盖子炖至软烂；用尖头滤网过滤；加糖；在锅中加热，趁热食用。

[bred] [sɔ:s] [fɔ:(r); fə(r)] [rəʊst] ['tʃɪkɪn] .
BREAD **SAUCE** **FOR** **ROAST** **CHICKEN** **.**
面包 酱 为了 烤 鸡 .

烤鸡面包酱。

[pi:l] [wʌn] [smɔ:l] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ] [sɔ:s] - [pæn] , [wɪð] [ə; eɪ] [ti:] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
Peel **one** **small** **onion** **,** **and** **put** **it** **into** **a** **sauce** **-** **pan** **,** **with** **a** **tea** **-** **cupful** **of**
果皮 一 小的 洋葱 , 和 放 它 进入 一个 酱 - 平底锅 , 和 一个 茶 - 一杯 的
[mɪlk] .
milk **.**
牛奶 .

将一个小洋葱去皮，放入平底锅中，加入一杯牛奶。

[greɪt] [wʌn] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ðɪ] [mɪlk] ; [let] [ˌaɪ 'ti:] [bɔɪl] ;
Grate **one** **slice** **of** **bread** **and** **put** **it** **into** **the** **milk** **;** **let** **it** **boil** **;**
格特 一 片 的 面包 和 放 它 进入 这 牛奶 ; 让 它 熬 ;

将一片面包磨碎放入牛奶中；煮沸；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kri:m] , [hɑ:f] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] ,
add **a** **little** **cream** **,** **half** **-** **an** **-** **ounce** **of** **fresh** **butter** **,** **pepper** **and** **salt** **,**
添加 一个 小的 奶油 , 一半 - 一个 - 盎司 的 新鲜的 黄油 , 胡椒 和 盐 ,
[ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [rəʊst] ['tʃɪkɪn] .
and **serve** **with** **roast** **chicken** **.**
和 服务 和 烤 鸡 .

加入少许奶油、半盎司新鲜黄油、胡椒粉和盐，与烤鸡一起食用。

['pɑ:sli] [sɔ:s] [fɔ:(r); fə(r)] [bɔɪld] ['tʃɪkɪnz] .
PARSLEY **SAUCE** **FOR** **BOILED** **CHICKENS** **.**
香菜 酱 为了 煮沸 鸡 .

欧芹酱汁，适合搭配水煮鸡。

[tʃɒp] [sʌm; səm] [freʃ] [li:vz] [ɒv; əv] ['pɑ:sli] ['veri] [faɪn] ,
Chop **some** **fresh** **leaves** **of** **parsley** **very** **fine** **,**
劈 一些 新鲜的 树叶 的 香菜 非常 美好的 ,

将一些新鲜的欧芹叶切碎，

[pleɪs] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [stju:] - [pæn] [wɪð] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd]
place **two** **ounces** **of** **butter** **in** **a** **stew** **-** **pan** **with** **two** **ounces** **of** **flour** **,** **and**
地方 二 盎司 的 黄油 在 一个 炖 - 平底锅 和 二 盎司 的 面粉 , 和
[melt] .
melt **.**
熔化 .

在炖锅中放入两盎司黄油和两盎司面粉，融化。

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['lɪkə(r)] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] ; [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ;
Add **one** **cup** **of** **liquor** **from** **boilings** **of** **chicken** **;** **add** **one** **cup** **of** **milk** **;**
添加 一 杯子 的 酒 从 沸腾 的 鸡 ; 添加 一 杯子 的 牛奶 ;

加入一杯煮鸡汤；加入一杯牛奶；

[stɜ:(r)][ɪn][ðə; ðɪ] ['pɑ:sli] ; [draɪ][ðə; ðɪ] ['æʃɪt] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['tʃɪkɪnz] [ɒn][ˌaɪ 'ti:] ,
stir **in** **the** **parsley** **;** **dry** **the** **ashet** **with** **the** **chickens** **on** **it** **,**
搅拌 在 这 香菜 ; 干燥 这 灰烬 和 这 鸡 在 它 ,

拌入欧芹；将鸡放在灰烬上晾干。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .
and pour the sauce over the chicken .
和 倒 这 酱 超过 这 鸡 .

然后将酱汁淋在鸡肉上。

['gɑːnɪʃ] ['tʃɪkɪnz] [wɪð] [rəʊlz][ɒv; əv]['beɪkən] .
Garnish chickens with rolls of bacon .
装饰 鸡 和 卷 的 熏肉 .

用培根卷装饰鸡肉。

[mɪnt] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [rəʊst] [læm] .
MINT SAUCE FOR ROAST LAMB .
薄荷 酱 为了 烤 羊肉 .

烤羊肉配薄荷酱。

[wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [hɑːf] - [ə; eɪ] - [glɑːs] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,
One glass of vinegar , half - a - glass of water , one ounce of brown sugar ,
一 玻璃 的 醋 , 一半 - 一个 - 玻璃 的 水 , 一 盎司 的 棕色的 糖 ,

一杯醋，半杯水，一盎司红糖，

[tʃɒp] [faɪn] [wʌn][hɑːf] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [freʃ] [mɪnt] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn][ə; eɪ][bəʊt] . [-]
chop fine one half - spoonful of fresh mint , and serve in a boat . [42]
劈 美好的 一 一半 - 一勺 的 新鲜的 薄荷 , 和 服务 在 一个 船 . [-]

将半勺新鲜薄荷切碎，放在小船里。[42]

['ɒntreɪ] [sɔːs] - [lɑː] [tɑːrt] .
ENTRÉE SAUCE À LA TARTE .
主菜 酱 - 洛杉矶 馅饼 .

挞状主菜酱汁。

[pleɪs] [hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] [hɑːf][æn; ən]['ʌnjən] [mɪnst]
Place half - an - ounce of butter in a sauce - pan with half an onion minced
地方 一半 - 一个 - 盎司 的 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 和 一半 一个 洋葱 剁碎
[faɪn] ,
fine ,
美好的 ,

在平底锅中放入半盎司黄油和半个切碎的洋葱，

[sɪks][drɒps][ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [sɪks][drɒps][ɒv; əv] ['hɑːvi] , [ə; eɪ][fjuː] [drɒps][ɒv; əv] ['tʃɪli]
six drops of Worcestershire sauce , six drops of Harvey , a few drops of chili
六 滴 的 伍斯特郡 酱 , 六 滴 的 哈维 , 一个 很少 滴 的 辣椒
['vɪnɪgə(r)] ,
vinegar ,
醋 ,

六滴伍斯特沙司，六滴哈维调味料，几滴辣椒醋，

[ə; eɪ] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl][ɒv; əv] [gʊd] [braʊn] [sɔːs] , [stɜːd] ['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] - [pæn] ,
a breakfast - cupful of good brown sauce , stirred into the sauce - pan ,
一个 早餐 - 一杯 的 好的 棕色的 酱 , 搅拌 进入 这 酱 - 平底锅 ,

一大杯美味的棕色酱汁，倒入平底锅中搅拌均匀。

[ænd; ənd][bɔɪl][ɔːl][tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] .
and boil all together for a few minutes .
和 熬 全部 一起 为了 一个 很少 分钟 .

将所有材料一起煮几分钟。

['pʊdɪŋz] .
PUDDINGS .
布丁 .

布丁。

['strɔ:bəri] [təʊst] .
STRAWBERRY TOASTS .
草莓 祝酒 .

草莓吐司。

[kʌt] [tu:] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ɪn][strɪps][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] ,
Cut two slices of bread in strips an inch in length ,
切 二 切片 的 面包 在 条状物 一个 英寸 在 长度 ,

将两片面包切成一英寸长的条状，

[swɪtʃ] [tu:] [egz] ['ɪntu:][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , ['swi:tn] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] ,
switch two eggs into a cup of milk , sweeten and flavour with vanilla ,
转变 二 鸡蛋 进入 一个 杯子 的 牛奶 , 甜味 和 味道 和 香草 ,

将两个鸡蛋放入一杯牛奶中，加糖和香草调味。

[səʊk][ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ɪn][ˌaɪ 'ti:][fɔ:(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] , [fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] [freʃ] ['bʌtə(r)] ,
soak the slices of bread in it for ten minutes , fry them in fresh butter ,
浸泡 这 切片 的 面包 在 它 为了 十 分钟 , 炒 他们 在 新鲜的 黄油 ,

将面包片浸泡在酱汁中十分钟，然后用新鲜黄油煎炸。

[dɪʃ] [ðem; ðəm] , [leɪ][sʌm; səm] ['strɔ:b(ə)riz] [ɒn][wʌn][hɑ:f] , [ænd; ənd] [pleɪs] [tu:] [strɪps] [tə'geðə(r)] ,
dish them , lay some strawberries on one half , and place two strips together ,
盘子 他们 , 躺 一些 草莓 在 一 一半 , 和 地方 二 条状物 一起 ,

将它们盛入盘中，在一半上放一些草莓，将两条面条放在一起。

[ðen] [set][ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
then set in a hot oven for five minutes .
然后 放 在 一个 热的 烤箱 为了 五 分钟 .

然后放入高温烤箱烤五分钟。

[dɪʃ] [ɪn][ðə; ði] [fɔ:m] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['lætɪs] - [wɜ:k] [ɒn][ə; eɪ]['fəʊldɪd]['næpkɪn] .
Dish in the form of a lattice - work on a folded napkin .
盘子 在 这 形式 的 一个 格子 - 工作 在 一个 折叠 餐巾 .

餐巾折叠成格子状，上面摆放着一道菜肴。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [hɒt] .
Sprinkle with white sugar , and serve hot .
撒 和 白色的 糖 , 和 服务 热的 .

撒上白砂糖，趁热食用。

['tʃɒklət] ['pʊdɪŋ] .
CHOCOLATE PUDDING .
巧克力 布丁 .

巧克力布丁。

[swɪtʃ] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv][faɪv] [egz] [fɔ:(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [bəuθ][tə'geðə(r)] ;
Switch yolks and whites of five eggs for five minutes both together ;
转变 蛋黄 和 白人 的 五 鸡蛋 为了 五 分钟 两个都 一起 ;

将五个鸡蛋的蛋黄和蛋白互换，一起静置五分钟；

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['greɪtɪd]
then add one pint of milk , one ounce of sugar , and one ounce of grated
然后 添加 一 品脱 的 牛奶 , 一 盎司 的 糖 , 和 一 盎司 的 磨碎的
['tʃɒklət] .
chocolate .
巧克力 .

然后加入一品脱牛奶、一盎司糖和一盎司磨碎的巧克力。

[beɪk] [ɪn] [smɔ:l] [kʌps] [set][ɪn][hɒt]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake in small cups set in hot water for twenty minutes .
烤 在 小的 杯子 放 在 热的 水 为了 二十 分钟 .

将面团放入小杯子中，隔水加热20分钟即可烘烤。

[traɪ] [ɪf] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] . [-]
Try if cooked in the centre with a knife . [43]
尝试 如果 煮熟 在 这 中心 和 一个 刀 . [-]

用刀检查中心是否熟透。[43]

[ˌhɒlən'deɪz] ['pʊdɪŋ] .
HOLLANDAISE PUDDING .
荷兰酱 布丁 .

荷兰酱布丁。

[breɪk] [fɔː(r)] [spʌndʒ] [keɪks] ['ɪntuː] [krʌmz] , [θriː] [ˌmækə'rəuni] , [θriː] ['wɔːtə(r)] ['bɪskɪts] , [wʌn] [slaɪs]
Break four sponge cakes into crumbs , three macaronis , three water biscuits , one slice
休息 四 海绵 蛋糕 进入 面包屑 , 三 通心粉 , 三 水 饼干 , 一 片
[ɒv; əv] [steɪl] [bred] ;
of stale bread ;
的 陈旧 面包 ;

将四块海绵蛋糕掰成碎屑，三根通心粉，三块水饼干，一片隔夜面包；

['krʌmb(ə)l] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
crumble all together .
崩溃 全部 一起 .

全部崩溃瓦解。

[ðen] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [draɪd] ['tʃeriz] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] , [wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] ,
Then two ounces of dried cherries , one ounce of almonds , one glass of sherry ,
然后 二 盎司 的 干燥 樱桃 , 一 盎司 的 杏仁 , 一 玻璃 的 雪利酒 ,

然后加入两盎司干樱桃、一盎司杏仁和一杯雪利酒。

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [pɔː] ['əʊvə(r)] [θriː] [egz] , ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] ['biːt(ə)n] ['seprət] .
one pint of milk poured over three eggs , whites and yolks beaten separate .
一 品脱 的 牛奶 倾倒 超过 三 鸡蛋 , 白人 和 蛋黄 被打败 分离 .

将一品脱牛奶倒入三个鸡蛋中，蛋清和蛋黄分别打散。

[ˌeɪ diː 'diː] , [lɑːst] [ɒv; əv] [ɔːl] , ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] ['ɔːnəmənt] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [wɪð] [griːn] [æn'dʒelɪkə] .
Add , last of all , butter , and ornament in a basin with green angelica .
添加 , 最后的 的 全部 , 黄油 , 和 装饰品 在 一个 盆地 和 绿色的 当归 .

最后加入黄油，并在盆中用绿当归装饰。

[stiːm] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Steam for three - quarters of an hour .
蒸汽 为了 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

蒸煮四十五分钟。

[traɪ] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [tuː; tə] [siː] [ɪf] ['redi] .
Try with a knife to see if ready .
尝试 和 一个 刀 到 看 如果 准备好 .

用刀试试是否熟透。

[sɜːv] [wɪð] ['dʒɜːmən] [sɔːs] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .
Serve with German sauce round the base .
服务 和 德语 酱 圆形的 这 根据 .

佐以德式酱汁，淋在饼底。

['bɑːskɪt] ['pʊdɪŋ] .
BASKET PUDDING .
篮子 布丁 .

篮子布丁。

[teɪk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [eg] [rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ]
Take three ounces of butter , three ounces of sugar , one egg rubbed to a
拿 三 盎司 的 黄油 , 三 盎司 的 糖 , 一 蛋 摩擦 到 一个
[kriːm] ,
cream ,
奶油 ,

取三盎司黄油、三盎司糖、一个鸡蛋，揉搓成奶油状，

[ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk] , [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [tuː] [tiː] -
a tea - cupful of milk , three - quarters of a pound of flour , two tea -
一个 茶 - 一杯 的 牛奶 , 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 面粉 , 二 茶 -
['spuːnful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [mɪkst] [wɪð] ['flaʊə(r)] ;
spoonfuls of baking - powder mixed with flour ;
一勺 的 烘烤 - 粉末 混合 和 面粉 ;

一杯牛奶，四分之三磅面粉，两茶匙泡打粉与面粉混合；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk][tuː; tə][ðə; ði]['biːt(ə)n] [egz] , [ðen] [ðə; ði]['flaʊə(r)] ; ['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] ,
add the milk to the beaten eggs , then the flour ; flavour with vanilla ,
添加 这 牛奶 到 这 被打败 鸡蛋 , 然后 这 面粉 ; 味道 和 香草 ,

将牛奶加入打散的鸡蛋中，然后加入面粉；用香草精调味。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [smɔːl] [tæm'bɑːl] [məʊldz] .
and bake in small timbale moulds .
和 烤 在 小的 定音鼓 模具 .

然后用小烤饼模具烘烤。

['empti] [ðə; ði]['sentə(r)][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ɒf] [ðə; ði][tɒp] .
Empty the centre by cutting off the top .
空的 这 中心 经过 切割 离开 这 顶部 .

切掉顶部，掏空中间的部分。

[rəʊl][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɪn] [red] ['kʌrənt] ['dʒeli] , [ðen] [ɪn] [faɪn] [krʌmz] [ɒv; əv]['ɑːməndz] .
Roll the outside in red currant jelly , then in fine crumbs of almonds .
卷 这 外部 在 红色的 黑醋栗 果冻 , 然后 在 美好的 面包屑 的 杏仁 .

将外层裹上红醋栗果冻，再裹上一层杏仁碎。

[fɪl] [ðə; ði]['sentə(r)] [wɪð] [swɪtʃt] [kriːm] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['strɔːb(ə)riz] .
Fill the centre with switched cream and garnish with strawberries .
充满 这 中心 和 切换 奶油 和 装饰 和 草莓 .

在蛋糕中心填入换成奶油的馅料，并用草莓装饰。

[brɪŋ] [ə; eɪ]['hænd(ə)l][ɒv; əv] [griːn] [æn'dʒelɪkə] [ə'krɒs] [ðə; ði][tɒp] .
Bring a handle of green angelica across the top .
带来 一个 处理 的 绿色的 当归 穿过 这 顶部 .

将一小把绿当归叶横放在顶部。

[aɪs] [kriːm] .
ICE CREAM .
冰 奶油 .

冰淇淋。

[teɪk] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] [wɪð] ['eni][kaɪnd][ɒv; əv] ['fleɪvərɪŋ] , [sʌtʃ] [æz; əz]
Take a quart of cream and flavour with any kind of flavouring , such as
拿 一个 夸脱 的 奶油 和 味道 和 任何 种类 的 调味 , 这样的 作为
['strɔːbəri] , [və'nɪlə] .
strawberry , vanilla .
草莓 , 香草 .

取一夸脱奶油，加入任何种类的调味料，例如草莓味、香草味。

[wɒt'evə(r)] [ɪz] ['tʃəʊzn] , ['swi:tn] [ˌaɪ 'ti:] [mʌtʃ] [s'wi:tər] [ðæn; ðən][fɔ:(r); fə(r)]['ɔ:d(ə)n(ə)ri][ju:z] , [æz; əz]

Whatever	is	chosen	,	sweeten	it	much	sweeter	than	for	ordinary	use	,	as
任何	是	选定	,	甜味	它	很多	更甜	比	为了	普通的	使用	,	作为

[ˌaɪ 'ti:]['lu:zɪz][ɪn] ['fri:zɪŋ] .

it	loses	in	freezing	.
它	失败	在	冷冻	.

无论选择哪种甜味剂，都要比平时用时甜得多，因为冷冻后甜味会降低。

[set][ə; eɪ][smɔ:l][peɪl] [wɪð] [ðə; ði] [kri:m] [ɪn][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ]['lɑ:dʒə(r)]['ves(ə)l] .

Set	a	small	pail	with	the	cream	in	it	into	a	larger	vessel	.
放	一个	小的	桶	和	这	奶油	在	它	进入	一个	更大的	血管	.

将装有奶油的小桶放入一个更大的容器中。

[bɪld] ['brəʊkən][aɪs][ænd; ənd][sɔ:lt][raʊnd] [ˌaɪ 'ti:] ; [ænd; ənd] [tɜ:n] [fɔ:(r); fə(r)][hɑ:f] - [æn; ən] - ['aʊə(r)] . [-]

Build	broken	ice	and	salt	round	it	;	and	turn	for	half	-	an	-	hour	.	[	44	]
建造	破碎的	冰	和	盐	圆形的	它	;	和	转动	为了	一半	-	一个	-	小时	.	[	-	]

]

在它周围堆上碎冰和盐；然后转动半小时。[44]

['mɑ:b(ə)l] ['pʊdɪŋ] .

MARBLE	PUDDING	.
大理石	布丁	.

大理石布丁。

[pʊt][sɪks] ['peni] ['pækɪts] [ɒv; əv][ˌdʒelə'ti:n][tu:; tə][səʊk][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

Put	six	penny	packets	of	gelatine	to	soak	in	a	cup	of	milk	.
放	六	一分钱	数据包	的	明胶	到	浸泡	在	一个	杯子	的	牛奶	.

将六包一便士大小的明胶粉放入一杯牛奶中浸泡。

[wen] [səʊkt] , [ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

When	soaked	,	add	it	to	a	pint	of	boiling	milk	,	two	ounces	of	sugar	,
什么时候	浸泡过	,	添加	它	到	一个	品脱	的	沸腾	牛奶	,	二	盎司	的	糖	,

浸泡后，将其加入一品脱沸腾的牛奶和两盎司糖中。

[ænd; ənd][stɜ:(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ɔ:l][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .

and	stir	over	the	fire	till	all	is	dissolved	.
和	搅拌	超过	这	火	直到	全部	是	溶解	.

在火上搅拌至完全溶解。

[meɪk] [faɪv] [pɑ:ts] [ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] [ðæt] [hæz; həz][ðə; ði][ˌdʒelə'ti:n][ɪn][ˌaɪ 'ti:] ;

Make	five	parts	of	the	milk	that	has	the	gelatine	in	it	;
制作	五	部分	的	这	牛奶	那	有	这	明胶	在	它	;

将牛奶分成五份，每份加入明胶；

['fleɪvə(r)] [i:tʃ] [wɪð] ['dɪfrənt] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] ['dɪfrənt] ['kʌləs] .

flavour	each	with	different	flavourings	and	different	colours	.
味道	每个	和	不同的	调味料	和	不同的	颜色	.

每种口味都添加了不同的香料和不同的颜色。

['kʌlə(r)] [wʌn] ['jeləʊ] [wɪð] [jəʊk][ɒv; əv] [eg] , [li:v] [wʌn] [waɪt] , [wʌn] [braʊn] [wɪð] ['kɒfi] ,

Colour	one	yellow	with	yolk	of	egg	,	leave	one	white	,	one	brown	with	coffee	,
颜色	一	黄色的	和	蛋黄	的	蛋	,	离开	一	白色的	,	一	棕色的	和	咖啡	,

将其中一份染成黄色（用蛋黄染色），一份保持白色，一份染成棕色（用咖啡染色）。

[wʌn] [red] [wɪð] [ˌkɒtʃɪ'ni:l] , [wʌn] [gri:n] [wɪð] [ə; eɪ] [fju:] [drɒps][ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] [dʒu:s] ;

one	red	with	cochineal	,	one	green	with	a	few	drops	of	spinach	juice	;
一	红色的	和	胭脂虫	,	一	绿色的	和	一个	很少	滴	的	菠菜	汁	;

一个红色，涂有胭脂虫红；一个绿色，涂有几滴菠菜汁；

[pɔː(r)][ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː][ə; eɪ] [raʊnd] ['beɪs(ə)n][ɪn][rɪ'vɜːsəb(ə)l]['mænə(r)] ;

pour	**the**	**mixtures**	**into**	**a**	**round**	**basin**	**in**	**reversible**	**manner**	**;**
倒	这	混合物	进入	一个	圆形的	盆地	在	可逆的	方式	;

将混合物以可逆的方式倒入圆形盆中;

[let][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][biː; bi][hɑːf] [kuːld] [bɪ'fɔː(r)] ['mɪksɪŋ] ; [wen] [kəʊld] ,

let	**the**	**mixture**	**be**	**half**	**cooled**	**before**	**mixing**	**;**	**when**	**cold**	**,**
让	这	混合物	是	一半	冷却	前	混合	;	什么时候	寒冷的	,

混合前先将混合物冷却至半冷；冷却后，

[tɜːn] [aʊt][ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['dɪfrənt] [ʃeɪdz] [ɒv; əv]['dʒeli] .

turn	**out**	**and**	**garnish**	**with**	**different**	**shades**	**of**	**jelly**	**.**
转动	出去	和	装饰	和	不同的	色调	的	果冻	.

倒出，用不同颜色的果冻装饰。

[plʌm] ['pʊdɪŋ] .

PLUM	**PUDDING**	**.**
李子	布丁	.

李子布丁。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [hɑːf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [bred] - [krʌmz] , [θriː] - ['kwɔːtə(r)] [paʊnd]

Take	**one**	**pound**	**of**	**flour**	**,**	**half**	**-**	**a**	**-**	**pound**	**bread**	**-**	**crumbs**	**,**	**three**	**-**	**quarter**	**pound**
拿	一	磅	的	面粉	,	一半	-	一个	-	磅	面包	-	面包屑	,	三	-	四分之一	磅

[ɒv; əv] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts] ,

of	**chopped**	**suet**	**,**	**one**	**pound**	**currants**	**,**
的	切碎	羊脂	,	一	磅	醋栗	,

取一磅面粉、半磅面包屑、四分之三磅切碎的牛油、一磅葡萄干，

[wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['lemən] - [piːl] , [hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['nʌtmeg]

one	**pound**	**raisins**	**,**	**two**	**ounces**	**of**	**lemon**	**-**	**peel**	**,**	**half**	**-**	**pound**	**of**	**sugar**	**,**	**one**	**nutmeg**
一	磅	葡萄干	,	二	盎司	的	柠檬	-	果皮	,	一半	-	磅	的	糖	,	一	肉豆蔻

, [ə; eɪ] ['peni] - [wɜːθ] [ɒv; əv][spaɪs] ,

,	**a**	**penny**	**-**	**worth**	**of**	**spice**	**,**
,	一个	一分钱	-	值得	的	香料	,

一磅葡萄干，两盎司柠檬皮，半磅糖，一个肉豆蔻，一便士的香料，

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [ðɪs] [wɪl] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv]['brændi] ;

a	**few**	**drops**	**of**	**vanilla**	**,**	**and**	**this**	**will**	**take**	**the**	**place**	**of**	**brandy**	**;**
一个	很少	滴	的	香草	,	和	这	将要	拿	这	地方	的	白兰地	;

加入几滴香草精，就可以代替白兰地了;

[θriː] [egz] [ænd; ənd] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] .

three	**eggs**	**and**	**two**	**cups**	**of**	**milk**	**.**
三	鸡蛋	和	二	杯子	的	牛奶	.

三个鸡蛋和两杯牛奶。

[stiːm] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] [ænd; ənd][ə; eɪ] - [hɑːf] .

Steam	**for**	**two**	**hours**	**and**	**a**	**-**	**half**	**.**
蒸汽	为了	二	小时	和	一个	-	一半	.

蒸煮两个半小时。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [kliːn] [ðə; ði] [fruːt] [ɒn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] , [ænd; ənd][draɪ][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Wash	**and**	**clean**	**the**	**fruit**	**on**	**a**	**clean**	**towel**	**,**	**and**	**dry**	**in**	**the**	**oven**	**.**
洗	和	干净的	这	水果	在	一个	干净的	毛巾	,	和	干燥	在	这	烤箱	.

将水果洗净，放在干净的毛巾上擦干，然后在烤箱中烘干。

[tʃɒp] [ðə; ði]['lemən] - [piːl] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ðə; ði][fruːt] ; [ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði][spaɪs] [wɪð] [ðə; ði]

Chop	**the**	**lemon**	**-**	**peel**	**and**	**mix**	**with**	**the**	**fruit**	**;**	**and**	**all**	**the**	**spice**	**with**	**the**
劈	这	柠檬	-	果皮	和	混合	和	这	水果	;	和	全部	这	香料	和	这

['flaʊə(r)] .

flour	**.**
面粉	.

将柠檬皮切碎，与水果混合；将所有香料与面粉混合。

['lɑːstli] , [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [ænd; ənd] [swɪtʃ] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv] [eg] [stɪf] .

Lastly	**,**	**stir**	**in**	**the**	**milk**	**,**	**and**	**switch**	**the**	**yolks**	**and**	**whites**	**of**	**egg**	**stiff**	**.**
最后	,	搅拌	在	这	牛奶	,	和	转变	这	蛋黄	和	白人	的	蛋	僵硬的	.

最后，拌入牛奶，并将蛋黄和蛋白交替打发至硬性发泡。

[stiːm] [ɪn][ə; eɪ] [griːzd] [məʊld] [ɔː(r)] [klɒθ] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [rʌŋ] [aʊt] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,

Steam	**in**	**a**	**greased**	**mould**	**or**	**cloth**	**that**	**has**	**been**	**rung**	**out**	**of**	**hot**	**water**	**,**
蒸汽	在	一个	涂油	模具	或者	布	那	有	到过	梯子	出去	的	热的	水	,

在涂油的模具或拧干热水的布中产生蒸汽，

[griːzd] [ænd; ənd] ['bʌtəd] .

greased	**and**	**buttered**	**.**
涂油	和	涂黄油的	.

抹上油脂和黄油。

[leɪ] [ə; eɪ] [pleɪt] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɒtəm] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [pɒt] .

Lay	**a**	**plate**	**at**	**the**	**bottom**	**to**	**prevent**	**the**	**pudding**	**sticking**	**to**	**the**	**pot**	**.**
莱	一个	盘子	在	这	底部	到	防止	这	布丁	粘性	到	这	锅	.

在锅底放一个盘子，防止布丁粘在锅底。

[wen] ['wɔːtə(r)] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] ['ædɪd] [ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

When	**water**	**is**	**to**	**be**	**added**	**it**	**must**	**be**	**boiling**	**water**	**.**
什么时候	水	是	到	是	额外	它	必须	是	沸腾	水	.

加水时必须使用沸水。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] . [-]

Boil	**for**	**three**	**hours**	**.**	**[**	**45**	**]**
熬	为了	三	小时	.	[	-	]

煮沸三个小时。[45]

['kɒmpɒt] [ɒv; əv] [raɪs] [ænd; ənd] ['æplz] .

COMPOTE	**OF**	**RICE**	**AND**	**APPLES**	**.**
果酱	的	米	和	苹果	.

由大米和苹果组成。

[pleɪs] [sɪks] ['æplz] [ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [wʌn]['lemən] ,

Place	**six**	**apples**	**in**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**with**	**one**	**pint**	**of**	**water**	**,**	**one**	**lemon**	**,**
地方	六	苹果	在	一个	炖	-	平底锅	和	一	品脱	的	水	,	一	柠檬	,

将六个苹果放入炖锅中，加入一品脱水、一个柠檬，

[ten] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˌkɒtʃɪ'niːl] , [ænd; ənd] [stjuː] [tɪl] ['tendə(r)]

ten	**ounces**	**of**	**sugar**	**,**	**and**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**cochineal**	**,**	**and**	**stew**	**till**	**tender**
十	盎司	的	糖	,	和	一个	很少	滴	的	胭脂虫	,	和	炖	直到	投标

[wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] .

without	**breaking**	**.**
没有	打破	.

加入十盎司糖和几滴胭脂虫红，炖至软烂而不碎裂。

[səʊk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][raɪs][ɪn]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] , [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,

Soak	**three**	**ounces**	**of**	**rice**	**in**	**water**	**for**	**one**	**hour**	**,**	**drain**	**off**	**the**	**water**	**,**
浸泡	三	盎司	的	米	在	水	为了	一	小时	,	流走	离开	这	水	,

将三盎司大米浸泡在水中一小时，沥干水分。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [tɪl] ['veri] [sɒft] .

and	**boil**	**the**	**rice**	**in**	**a**	**pint**	**of**	**milk**	**till**	**very**	**soft**	**.**
和	熬	这	米	在	一个	品脱	的	牛奶	直到	非常	柔软的	.

将米饭放入一品脱牛奶中煮至非常软烂。

['swiːtn] [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

Sweeten	**with**	**one**	**ounce**	**of**	**sugar**	**.**
甜味剂	和	一	盎司	的	糖	.

加入一盎司糖调味。

[dɪʃ] [ðə; ði][raɪs][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][glɑːs] [dɪʃ] .

Dish	the	rice	in	the	centre	of	a	glass	dish	.
盘子	这	米	在	这	中心	的	一个	玻璃	盘子	.

将米饭盛入玻璃盘中央。

[bɪld] [ðə; ði] ['æplz] [raʊnd] ; [hæv; həv][ðə; ði]['sɪrəp] [rɪ'djuːst] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['æplz] .

Build	the	apples	round	;	have	the	syrup	reduced	,	and	pour	over	the	apples	.
建造	这	苹果	圆形的	;	有	这	糖浆	减少	,	和	倒	超过	这	苹果	.

将苹果摆成圆形；将糖浆熬煮浓缩，然后淋在苹果上。

[stiːmd] ['kæbɪnət] ['pʊdɪŋ] .

STEAMED	CABINET	PUDDING	.
蒸	内阁	布丁	.

蒸橱柜布丁。

['bʌtə(r)][ə; eɪ][naɪs] - [ʃeɪpt] [məʊld] ,

Butter	a	nice	-	shaped	mould	,
黄油	一个	好的	-	形状	模具	,

在一个形状漂亮的模具上涂抹黄油，

[ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [draɪd] ['tʃeriz] [ænd; ənd][æn'dʒelɪkə] [stɒk] [raʊnd] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ænd; ənd]

and	set	it	with	dried	cherries	and	angelica	stock	round	the	bottom	and
和	放	它	和	干燥	樱桃	和	当归	库存	圆形的	这	底部	和

[saɪdz] .

sides	.
侧面	.

在底部和侧面放上干樱桃和当归高汤。

[kʌt] [ðə; ði] [krʌst] [frɒm; frəm] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] , [ænd; ənd][kʌt][ðə; ði] [bred] [ɪn] [smɔːl] [daɪs]

Cut	the	crust	from	two	slices	of	bread	,	and	cut	the	bread	in	small	dice
切	这	地壳	从	二	切片	的	面包	,	和	切	这	面包	在	小的	骰子

['piːsɪz] .

pieces	.
件	.

将两片面包的硬皮切掉，然后将面包切成小丁。

[ðen] [hæv; həv][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪk] , [ænd; ənd][fɔː(r)]

Then	have	a	quarter	of	a	pound	of	stale	sponge	cake	,	and	four
然后	有	一个	四分之一	的	一个	磅	的	陈旧	海绵	蛋糕	,	和	四

[ˌmækə'rəuni]['krʌmb(ə)ld] ,

macaronis	crumbled	,
通心粉	崩溃了	,

然后是四分之一磅不新鲜的海绵蛋糕，以及四根掰碎的通心粉。

[θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] , [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]

three	ounces	of	currants	,	and	three	ounces	of	raisins	,	and	one	ounce	of
三	盎司	的	醋栗	,	和	三	盎司	的	葡萄干	,	和	一	盎司	的

['lemən] - [piːl] .

lemon	-	peel	.
柠檬	-	果皮	.

三盎司醋栗、三盎司葡萄干和一盎司柠檬皮。

[swɪtʃ] [θriː] [egz] [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv][waɪn] ;

Switch	three	eggs	in	a	pint	of	milk	and	one	glass	of	wine	;
转变	三	鸡蛋	在	一个	品脱	的	牛奶	和	一	玻璃	的	葡萄酒	;

将三个鸡蛋放入一品脱牛奶和一杯葡萄酒中；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] ['pʊdɪŋ] , [ænd; ənd] [stiːm] .

pour	over	pudding	,	and	steam	.
倒	超过	布丁	,	和	蒸汽	.

淋在布丁上，蒸熟。

['krəʊkeɪ] [ˌeɪ 'juː] ['kɒnfɪˌtʃʊə] .
CROQUETS AU CONFITURE .
槌球 澳大利亚 果酱 .

果酱槌球。

[pleɪs] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][raɪs][ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] , [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [sɒft] ,
Place three ounces of rice in a stew - pan , and cook till it is very soft ,
地方 三 盎司 的 米 在 一个 炖 - 平底锅 , 和 厨师 直到 它 是 非常 柔软的 ,

将三盎司大米放入炖锅中，煮至非常软烂。

[ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði][mɪlk] [bɔɪld] [ɒf] .
and all the milk boiled off .
和 全部 这 牛奶 煮沸 离开 .

牛奶全部蒸发掉了。

[swɪtʃ] [tuː] [egz] [wɪð] [ðə; ði][raɪs] [spred] [aʊt][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] ;
Switch two eggs with the rice spread out on a plate to cool ;
转变 二 鸡蛋 和 这 米 传播 出去 在 一个 盘子 到 凉爽的 ;

将两个鸡蛋和摊在盘子上冷却的米饭交换；

[ðen] [fɔːm] ['ɪntuː] [raʊnd] [bɔːlz] .
then form into round balls .
然后 形式 进入 圆形的 球 .

然后揉成球状。

[meɪk] [ə; eɪ][həʊl] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [dʒæm] ; [kləʊz][ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,
Make a hole through the middle , and fill with jam ; close it up ,
制作 一个 洞 通过 这 中间 , 和 充满 和 果酱 ; 关闭 它 向上 ,

在中间戳个洞，填上果酱；然后封好。

[ænd; ənd][rəʊl][ðə; ði][bɔːl][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt] [lɑːd] .
and roll the ball in egg and then in bread - crumbs , and fry in hot lard .
和 卷 这 球 在 蛋 和 然后 在 面包 - 面包屑 , 和 炒 在 热的 猪油 .

将面团球裹上蛋液，再裹上面包屑，然后在热猪油中炸至金黄。

[dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ɒn][ə; eɪ]['fəʊldɪd]['næpkɪn] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
Dish in a pyramid on a folded napkin , and sprinkle sifted sugar over it .
盘子 在 一个 金字塔 在 一个 折叠 餐巾 , 和 撒 筛过的 糖 超过 它 .

将菜肴摆成金字塔形，放在折叠好的餐巾上，并在上面撒上过筛的糖。

[sɜːv] [hɒt] . [-]
Serve hot . [46]
服务 热的 . [-]

趁热食用。[46]

['lemən] ['pʊdɪŋ] .
LEMON PUDDING .
柠檬 布丁 .

柠檬布丁。

[laɪn] [æn; ən] ['æʃɪt] [wɪð] [pʌf] [peɪst] , [pleɪs] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔː(r)]
Line an ashet with puff paste , place four ounces of butter , the yolks of four
线 一个 灰烬 和 噗 粘贴 , 地方 四 盎司 的 黄油 , 这 蛋黄 的 四
[egz] ,
eggs ,
鸡蛋 ,

在烤盘内壁涂上酥皮，放入四盎司黄油和四个鸡蛋的蛋黄，

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən] , [θriː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] [kɔːn] - ['flaʊə(r)] [wet] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)]

the	juice	of	one	lemon	,	three	tea	-	spoonfuls	of	corn	-	flour	wet	with	cold	water
这	汁	的	一	柠檬	,	三	茶	-	一勺	的	玉米	-	面粉	湿的	和	寒冷的	水

, [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

,	two	ounces	of	sugar	.
,	二	盎司	的	糖	.

一个柠檬的汁，三茶匙用冷水浸湿的玉米淀粉，两盎司糖。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] ,

Mix	all	together	,
混合	全部	一起	,

将所有材料混合在一起。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ][dʒʌg]['əʊvə(r)] [hɒt]['wɔːtə(r)][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə'sjuːmz] [ðə; ði]

and	stir	in	a	jug	over	hot	water	on	the	fire	till	it	assumes	the
和	搅拌	在	一个	水壶	超过	热的	水	在	这	火	直到	它	假设	这

[ə'pɪərəns] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['kʌstəd] .

appearance	of	a	custard	.
外貌	的	一个	蛋奶冻	.

将其放入壶中，隔水加热搅拌，直至呈现蛋奶糊状。

[beɪk] [ðə; ði] [krʌst] [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] ['leмən] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ,

Bake	the	crust	and	pour	the	lemon	mixture	into	it	,
烤	这	地壳	和	倒	这	柠檬	混合物	进入	它	,

将饼皮烤熟，然后倒入柠檬混合物。

[swɪtʃ] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['sɪftɪd]

switch	the	whites	of	the	eggs	to	a	stiff	froth	,	with	two	ounces	of	sifted
转变	这	白人	的	这	鸡蛋	到	一个	僵硬的	泡沫	,	和	二	盎司	的	筛过的

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

将蛋白打发至硬性发泡，加入两盎司过筛的糖。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] ['pʊdɪŋ] .

and	place	on	top	of	pudding	.
和	地方	在	顶部	的	布丁	.

然后放在布丁上面。

[pleɪs] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

Place	for	a	minute	in	the	oven	,	and	serve	hot	.
地方	为了	一个	分钟	在	这	烤箱	,	和	服务	热的	.

放入烤箱烤一分钟，趁热食用。

[və'nɪlə] [kriːm] .

VANILLA	CREAM	.
香草	奶油	.

香草奶油。

[səʊk] [hɑːf][ə; eɪ] ['sɪkspənɪ] ['pækɪt] [ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn][ɪn][hɑːf][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] ,

Soak	half	a	sixpenny	packet	of	gelatine	in	half	a	tea	-	cupful	of	milk	,
浸泡	一半	一个	六便士	包	的	明胶	在	一半	一个	茶	-	一杯	的	牛奶	,

将半包（每包六便士）明胶浸泡在半杯牛奶中。

[fɔː(r); fə(r)][hɑːf] - [æn; ən] - ['aʊə(r)] ; [set][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [melts] ,

for	half	-	an	-	hour	;	set	it	into	a	pan	of	warm	water	till	it	melts	,
为了	一半	-	一个	-	小时	;	放	它	进入	一个	平底锅	的	温暖的	水	直到	它	融化	,

静置半小时；然后将其放入一锅温水中直至融化。

[ðen] [swɪtʃ] [wʌn] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [tɪl] [stɪf] ; [ðen] [let][ðə; ði][ˌdʒelə'tiːn][biː; bi][kəʊld] ,

then	switch	one	breakfast	-	cupful	of	cream	till	stiff	;	then	let	the	gelatine	be	cold	,
然后	转变	一	早餐	-	一杯	的	奶油	直到	僵硬的	;	然后	让	这	明胶	是	寒冷的	,

然后加入一杯早餐量的奶油，搅拌至凝固；然后让明胶冷却。

[bʌt; bət][səʊ][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rʌn][frɒm; frəm][ðə; ði][kʌp]['ɪntuː][ðə; ði] [kriːm] .

but	so	as	it	will	run	from	the	cup	into	the	cream	.
但	所以	作为	它	将要	跑步	从	这	杯子	进入	这	奶油	.

但这样它就会从杯子里流到奶油里。

['swiːtn] [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] [drɒps][ɒv; əv] [və'nɪlə] ;

Sweeten	with	one	ounce	of	sugar	and	a	few	drops	of	vanilla	;
甜味剂	和	一	盎司	的	糖	和	一个	很少	滴	的	香草	;

加入一盎司糖和几滴香草精调味;

[rɪns] [ə; eɪ] [məʊld] [aʊt] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][set][ðə; ði] [kriːm] [fɔː(r); fə(r)] [twelv] ['aʊəz] ;

rinse	a	mould	out	with	cold	water	,	and	set	the	cream	for	twelve	hours	;
冲洗	一个	模具	出去	和	寒冷的	水	,	和	放	这	奶油	为了	十二	小时	;

用冷水冲洗模具，然后将奶油凝固十二小时;

[plʌndʒ] [ðə; ði] [məʊld] [ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt][ɒn][ə; eɪ][glɑːs] [dɪʃ] ,

plunge	the	mould	in	hot	water	,	and	turn	out	on	a	glass	dish	,
暴跌	这	模具	在	热的	水	,	和	转动	出去	在	一个	玻璃	盘子	,

将模具浸入热水中，然后倒扣在玻璃盘上。

[ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [æn'dʒelɪkə][ænd; ənd][draɪd] ['tʃeriz] .

and	garnish	with	angelica	and	dried	cherries	.
和	装饰	和	当归	和	干燥	樱桃	.

并用当归和干樱桃装饰。

[waɪn] ['dʒeli] .

WINE	JELLY	.
葡萄酒	果冻	.

葡萄酒果冻。

[teɪk] [ə; eɪ] ['sɪkspənɪ] ['pækɪt] [ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn] , [səʊk][ɪn][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)]

Take	a	sixpenny	packet	of	gelatine	,	soak	in	one	cupful	of	cold	water	for
拿	一个	六便士	包	的	明胶	,	浸泡	在	一	一杯	的	寒冷的	水	为了

[æn; ən]['aʊə(r)] ;

an	hour	;
一个	小时	;

取一包六便士的明胶，用一杯冷水浸泡一小时;

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)][kʌps][mɔː(r)][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

then	add	four	cups	more	of	water	,	four	ounces	of	sugar	,
然后	添加	四	杯子	更多的	的	水	,	四	盎司	的	糖	,

然后再加入四杯水、四盎司糖，

[ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv][wʌn]['lemən][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [tuː] , [wʌn] [stɪk] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,

the	rhind	of	one	lemon	and	the	juice	of	two	,	one	stick	of	cinnamon	,
这	莱茵河	的	一	柠檬	和	这	汁	的	二	,	一	戳	的	肉桂	,

一个柠檬的皮和两个柠檬的汁，一根肉桂棒，

[ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] [ænd; ənd] [ʃelz] , [ænd; ənd] [swɪtʃ] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .

the	whites	of	three	eggs	and	shells	,	and	switch	to	a	stiff	froth	.
这	白人	的	三	鸡蛋	和	贝壳	,	和	转变	到	一个	僵硬的	泡沫	.

三个鸡蛋的蛋白和蛋壳，搅拌成浓稠的泡沫。

[swɪtʃ] [ɔːl] [tə'geðə(r)][ɪn][ə; eɪ]['kɒpə(r)][pæn] [-]

Switch	all	together	in	a	copper	pan	[	47	]
转变	全部	一起	在	一个	铜	平底锅	[	-	]

将所有开关一起放入铜锅中[47]

['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .

over	the	fire	till	it	boils	.
超过	这	火	直到	它	沸腾	.

在火上煮至沸腾。

[drɔː] [tuː; tə][ðə; ði][saɪd][tuː; tə] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

Draw	to	the	side	to	simmer	gently	for	fifteen	minutes	.
画	到	这	边	到	煨	轻轻地	为了	十五	分钟	.

移至一旁，小火慢炖十五分钟。

[ðə; ði][pæn][mʌst; məst][nɒt][biː; bi] ['ʃeɪkən] ; [pɔː(r)] [θruː] [ə; eɪ]['dʒeli][bæg] .

The	pan	must	not	be	shaken	;	pour	through	a	jelly	bag	.
这	平底锅	必须	不是	是	摇晃	;	倒	通过	一个	果冻	包	.

不要摇晃平底锅；用果冻袋过滤。

[rɪns] [aʊt][ə; eɪ] [məʊld] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['pɔːrɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['dʒeli] .

Rinse	out	a	mould	with	cold	water	before	pouring	in	the	jelly	.
冲洗	出去	一个	模具	和	寒冷的	水	前	浇注	在	这	果冻	.

倒入果冻前，先用冷水冲洗模具。

[wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv][waɪn] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

One	or	two	glasses	of	wine	may	be	added	.
一	或者	二	眼镜	的	葡萄酒	可能	是	额外	.

可以再加一两杯葡萄酒。

- - [lɑː] [neɪʒ] .

ŒUF	À	LA	NEIGE	.
-	-	洛杉矶	雪	.

ŒUF À LA NEIGE.

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][bɔɪl] ;

Place	in	a	sauce	-	pan	one	pint	of	milk	and	bring	to	the	boil	;
地方	在	一个	酱	-	平底锅	一	品脱	的	牛奶	和	带来	到	这	熬	;

将一品脱牛奶倒入平底锅中，煮沸；

[hæv; həv] [θriː] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] ['biːt(ə)n] [wɪð] [θriː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] [kɔːn] - ['flaʊə(r)]

have	three	yolks	of	eggs	beaten	with	three	tea	-	spoonfuls	of	corn	-	flour
有	三	蛋黄	的	鸡蛋	被打败	和	三	茶	-	一勺	的	玉米	-	面粉

[ænd; ənd] [tuː] ['teɪb(ə)l] - ['spuːnful] [ɒv; əv][kəʊld][mɪlk] ;

and	two	table	-	spoonfuls	of	cold	milk	;
和	二	桌子	-	一勺	的	寒冷的	牛奶	;

将三个蛋黄与三茶匙玉米淀粉和两汤匙冷牛奶一起打散；

[blend] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [bæk] [ɒv; əv] ['wʊdn] [spuːn] ; [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][wʌn][bɔɪl] ,

blend	all	together	with	back	of	wooden	spoon	;	give	it	one	boil	,
混合	全部	一起	和	后退	的	木制的	勺子	;	给	它	一	熬	,

用木勺背面将所有材料搅拌均匀；煮沸一次。

[ænd; ənd]['fleɪvə(r)] [wɪð] ['es(ə)ns] [ɒv; əv]['ɑːmənd] .

and	flavour	with	essence	of	almond	.
和	味道	和	本质	的	杏仁	.

并带有杏仁香精的风味。

[wen] [kəʊld] , [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [glɑːs] [dɪʃ] , [swɪtʃ] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] ,

When	cold	,	turn	into	a	glass	dish	,	switch	the	whites	of	eggs	to	a	stiff	froth	,
什么时候	寒冷的	,	转动	进入	一个	玻璃	盘子	,	转变	这	白人	的	鸡蛋	到	一个	僵硬的	泡沫	,

冷却后，倒入玻璃碗中，将蛋白打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [ðə; ði][tɒp][baɪ] ['drɒpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['spuːnful]

add	an	ounce	of	sugar	,	and	garnish	the	top	by	dropping	it	in	spoonfuls
添加	一个	盎司	的	糖	,	和	装饰	这	顶部	经过	下降	它	在	一勺

[ɒn][ðə; ði][tɒp] .

on	the	top	.
在	这	顶部	.

加入一盎司糖，然后用勺子将糖撒在蛋糕顶部作为装饰。

[pɑːt] [meɪ] [biː; bi] ['kʌləd] [wɪð] [ˌkɒtʃɪ'niːl] ,
Part may be coloured with cochineal ,
部分 可能 是 有色 和 胭脂虫 ,

部分区域可能用胭脂虫染色，

[pleɪs] [sʌm; səm]['taɪni] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [red] ['kʌrənt] ['dʒeli][ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [piːs] .
place some tiny pieces of red currant jelly on the top of each piece .
地方 一些 微小的 件 的 红色的 黑醋栗 果冻 在 这 顶部 的 每个 片 .

在每块蛋糕顶部放上几小块红醋栗果冻。

['traɪf(ə)l] .
TRIFLE .
琐事 .

琐事。

[səʊk] [fɔː(r)] ['peni] [spʌndʒ] [keɪks] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf] - [æn; ən] - ['aʊə(r)] ;
Soak four penny sponge cakes in a glass of sherry for half - an - hour ;
浸泡 四 一分钱 海绵 蛋糕 在 一个 玻璃 的 雪利酒 为了 一半 - 一个 - 小时 ;

将四块小蛋糕浸泡在一杯雪利酒中半小时；

[kʌt] [iːtʃ] [spʌndʒ] [keɪk] ['ɪntuː][fɔː(r)] ['piːsɪz] ,
cut each sponge cake into four pieces ,
切 每个 海绵 蛋糕 进入 四 件 ,

将每块海绵蛋糕切成四块，

[leɪ] [ðə; ði][fɔː(r)] ['piːsɪz] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [glɑːs] [dɪʃ] ; [spred] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]
lay the four pieces at the bottom of a glass dish ; spread a layer of
躺 这 四 件 在 这 底部 的 一个 玻璃 盘子 ; 传播 一个 层 的
['strɔːbəri] [dʒæm] ;
strawberry jam ;
草莓 果酱 ;

将四块饼干放在玻璃盘底部；涂上一层草莓酱；

[ðen] [hæv; həv][ə; eɪ] [θɪn] ['kʌstəd] [meɪd] [wɪð] [tuː] [egz] [ænd; ənd] [tuː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] [kɔːn] -
then have a thin custard made with two eggs and two tea - spoonfuls of corn -
然后 有 一个 薄的 蛋奶冻 制成 和 二 鸡蛋 和 二 茶 - 一勺 的 玉米 -
['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk] .
flour and a breakfast - cupful of milk .
面粉 和 一个 早餐 - 一杯 的 牛奶 .

然后享用用两个鸡蛋、两茶匙玉米淀粉和一杯牛奶制成的稀蛋奶冻。

[let] [ˌaɪ 'tiː][get][kəʊld] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [spʌndʒ] [keɪk] [ænd; ənd][dʒæm] .
Let it get cold , and pour over the sponge cake and jam .
让 它 得到 寒冷的 , 和 倒 超过 这 海绵 蛋糕 和 果酱 .

待其冷却后，淋在海绵蛋糕和果酱上。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃɒpt] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] [draɪd] ['tʃeriz] .
Sprinkle with chopped almonds and dried cherries .
撒 和 切碎 杏仁 和 干燥 樱桃 .

撒上杏仁碎和干樱桃。

[leɪ] [spʌndʒ] [keɪk] [ænd; ənd][dʒæm][ɪn] ['ɔːltənˌeɪtɪd] ['leɪəz] , [ænd; ənd][ˌmækə'rəuni]['krʌmb(ə)ld] , [tɪl] [ɔːl]
Lay sponge cake and jam in alternated layers , and macaronis crumbled , till all
莱 海绵 蛋糕 和 果酱 在 交替 层 , 和 通心粉 崩溃了 , 直到 全部
[ɪz] [juːst] [ʌp] .
is used up .
是 用过的 向上 .

将海绵蛋糕和果酱交替铺上一层，再铺上碎通心粉，直到全部用完。

[swɪtʃ] [ə; eɪ] [tiː] - [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn] [ðə; ðɪ] [tɒp] , [ænd; ənd] [ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [pɪŋk]
Switch a tea - cupful of cream , and lay on the top , and garnish with pink
转变 一个 茶 - 一杯 的 奶油 , 和 躺 在 这 顶部 , 和 装饰 和 粉色的
[ˈʃʊgə(r)] ,
sugar ,
糖 ,

换上一杯奶油，放在上面，再撒上粉红色的糖粒装饰。

[ænˈdʒelɪkə] , [ænd; ənd] [draɪd] [ˈtʃeriz] . [-]
angelica , and dried cherries . [48]
当归 , 和 干燥 樱桃 . [-]

当归和干樱桃。[48]

[ˈkærəmel] [ˈpʊdɪŋ] .
CARAMEL PUDDING .
焦糖 布丁 .

焦糖布丁。

[breɪk] [faɪv] [egz] , [jəʊk] [ænd; ənd] [ˈwaɪts] ; [swɪtʃ] [ðem; ðəm] [təˈgeðə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [hɑːf] - [æn; ən] -
Break five eggs , yolks and whites ; switch them together ; add half - an -
休息 五 鸡蛋 , 蛋黄 和 白人 ; 转变 他们 一起 ; 添加 一半 - 一个 -
[aʊns] [ɒv; əv] [swiːt] [ˈɑːməndz] ,
ounce of sweet almonds ,
盎司 的 甜的 杏仁 ,

打入五个鸡蛋，蛋黄和蛋白各取一半；将它们混合在一起；加入半盎司甜杏仁。

[hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv] [ˈɒrɪndʒ] [piːl] [mɪnst] [faɪn] , [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] - [hɑːf] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv]
half - an - ounce of orange peel minced fine , one and a - half ounces of
一半 - 一个 - 盎司 的 橙子 果皮 剁碎 美好的 , 一 和 一个 - 一半 盎司 的
[sɒft] [ˈʃʊgə(r)] ,
soft sugar ,
柔软的 糖 ,

半盎司切碎的橙皮，一盎司半软糖，

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ˈbrekfəst] - [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] .
a large breakfast - cupful of milk .
一个 大的 早餐 - 一杯 的 牛奶 .

一大杯牛奶作为早餐。

[stɜː(r)] [ðə; ðɪ] [egz] , [ˈɑːməndz] , [ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ˈlemən] - [piːl] [ˈɪntuː] [mɪlk] .
Stir the eggs , almonds , sugar , and lemon - peel into milk .
搅拌 这 鸡蛋 , 杏仁 , 糖 , 和 柠檬 - 果皮 进入 牛奶 .

将鸡蛋、杏仁、糖和柠檬皮搅拌到牛奶中。

[griːs] [ə; eɪ] [paɪnt] [ˈbeɪs(ə)n] , [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [draɪd] [ˈtʃeriz] ; [stiːm] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [ˈaʊə(r)]
Grease a pint basin , and set it with dried cherries ; steam for one hour
润滑脂 一个 品脱 盆地 , 和 放 它 和 干燥 樱桃 ; 蒸汽 为了 一 小时
[ˈsləʊli] .
slowly .
缓慢地 .

在一品脱盆里抹上油脂，放入干樱桃；慢蒸一小时。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [ɪn] [ðə; ðɪ] [ˈfɒləʊɪŋ] [weɪ] : — [pleɪs] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ,
Make a sauce in the following way : — Place one ounce of sugar in a pan ,
制作 一个 酱 在 这 下列的 方式 : — 地方 一 盎司 的 糖 在 一个 平底锅 ,

按以下方法制作酱汁：——将一盎司糖放入平底锅中，

[braʊn] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] [ˈkʌlə(r)] [ɒv; əv] [ˈtriːkl] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈəʊvə(r)] [tuː] [ˈglɑːsɪz] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] ;
brown it to the colour of treacle , and pour over two glasses of water ;
棕色的 它 到 这 颜色 的 糖浆 , 和 倒 超过 二 眼镜 的 水 ;

将其烧至糖浆色，然后倒入两杯水；

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
boil **for** **ten** **minutes** **.**
熬 为了 十 分钟 .

煮沸十分钟。

[sɜːv] [raʊnd] ['pʊdɪŋ] .
Serve **round** **pudding** **.**
服务 圆形的 布丁 .

将布丁做成圆形上桌。

['pʊdɪŋ] ['sɔːsɪz] .
PUDDING **SAUCES** **.**
布丁 酱汁 .

布丁酱。

['brændi] [sɔːs] .
BRANDY **SAUCE** **.**
白兰地 酱 .

白兰地酱。

[teɪk] [hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]
Take **half** **-** **an** **-** **ounce** **of** **butter** **,** **half** **-** **an** **-** **ounce** **of** **flour** **,** **one** **ounce** **of**
拿 一半 - 一个 - 盎司 的 黄油 , 一半 - 一个 - 盎司 的 面粉 , 一 盎司 的
['ʃʊgə(r)] ; [melt] [tə'geðə(r)] ;
sugar **;** **melt** **together** **;**
糖 ; 熔化 一起 ;

取半盎司黄油、半盎司面粉、一盎司糖；将它们融化在一起；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['grædʒuəli] , ['kiːpɪŋ] ['biːtɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] .
add **a** **tea** **-** **cupful** **of** **boiling** **water** **gradually** **,** **keeping** **beating** **all** **the** **time** **.**
添加 一个 茶 - 一杯 的 沸腾 水 逐步地 , 保持 殴打 全部 这 时间 .

一边搅拌一边慢慢加入一杯沸水。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['brændi] ; [ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst] [nɒt] [bɔɪl] ['ɑːftəwədz] ,
When **it** **boils** **,** **add** **a** **glass** **of** **brandy** **;** **it** **must** **not** **boil** **afterwards** **,**
什么时候 它 沸腾 , 添加 一个 玻璃 的 白兰地 ; 它 必须 不是 熬 然后 ,

水沸腾后，加入一杯白兰地；之后就不要再沸腾了。

[æz; əz] ['lɪkəz] [luːz] [streŋθ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] .
as **liquors** **lose** **strength** **in** **boiling** **.**
作为 酒 失去 力量 在 沸腾 .

酒类在沸腾过程中会失去酒精度。

[waɪn] [sɔːs] .
WINE **SAUCE** **.**
葡萄酒 酱 .

葡萄酒酱汁。

[teɪk] [tuː] ['teɪb(ə)l] - ['spuːnful] [ɒv; əv] [kɔːn] - ['flaʊə(r)] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [æn; ən] [aʊns]
Take **two** **table** **-** **spoonfuls** **of** **corn** **-** **flour** **,** **three** **ounces** **of** **sugar** **,** **an** **ounce**
拿 二 桌子 - 一勺 的 玉米 - 面粉 , 三 盎司 的 糖 , 一个 盎司
[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
of **butter** **,**
的 黄油 ,

取两汤匙玉米淀粉、三盎司糖、一盎司黄油，

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ; [stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ;
and **a** **pint** **of** **water** **;** **stir** **over** **the** **fire** **till** **it** **boils** **;**
和 一个 品脱 的 水 ; 搅拌 超过 这 火 直到 它 沸腾 ;

加一品脱水；在火上搅拌至沸腾；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪn] [ænd; ənd][ə; eɪ]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] .

add	a	glass	of	wine	and	a	grated	nutmeg	.
添加	一个	玻璃	的	葡萄酒	和	一个	磨碎的	肉豆蔻	.

加入一杯葡萄酒和一些磨碎的肉豆蔻。

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [freʃ] [fruːt] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['strɔːbəri] , ['rɑːzbəri] , ['piːtʃɪz] , [ɔː(r)][ðə; ði][dʒuːs]

The	juice	of	fresh	fruit	,	such	as	strawberry	,	raspberry	,	peaches	,	or	the	juice
这	汁	的	新鲜的	水果	,	这样的	作为	草莓	,	覆盆子	,	桃子	,	或者	这	汁

[frɒm; frəm] [prɪ'zɜːvd] [fruːt] ,

from	preserved	fruit	,
从	保存完好	水果	,

新鲜水果的汁液，例如草莓汁、覆盆子汁、桃汁，或罐装水果的汁液，

[wen] [freʃ] [fruːt] ['kænɒt] [biː; bi] [prə'kjʊəd] , [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [waɪn] . [-]

when	fresh	fruit	cannot	be	procured	,	may	be	used	instead	of	wine	.	[	49	]
什么时候	新鲜的	水果	不能	是	采购	,	可能	是	用过的	反而	的	葡萄酒	.	[	-	]

当无法获得新鲜水果时，可以用水果代替葡萄酒。[49]

['dʒɜːmən] [sɔːs] .

GERMAN	SAUCE	.
德语	酱	.

德国酱汁。

[set][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;

Set	a	stew	-	pan	on	the	fire	with	a	pint	of	boiling	water	;
放	一个	炖	-	平底锅	在	这	火	和	一个	品脱	的	沸腾	水	;

在火上放一个炖锅，倒入一品脱沸水；

[set][ə; eɪ][smɔːlə(r)][wʌn][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [breɪk] [ɪn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ,

set	a	smaller	one	in	it	,	and	break	in	the	yolks	of	two	eggs	,
放	一个	较小的	一	在	它	,	和	休息	在	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,

在其中放入一个较小的蛋黄糊，然后打入两个鸡蛋的蛋黄。

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] , [dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['leмən] ,

one	ounce	of	sugar	,	a	glass	of	sherry	,	juice	of	half	a	lemon	,
一	盎司	的	糖	,	一个	玻璃	的	雪利酒	,	汁	的	一半	一个	柠檬	,

一盎司糖，一杯雪利酒，半个柠檬的汁，

[hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .

half	-	an	-	ounce	of	butter	,	and	a	pinch	of	salt	.
一半	-	一个	-	盎司	的	黄油	,	和	一个	捏	的	盐	.

半盎司黄油，一小撮盐。

[ðɪs] [sɔːs] [mʌst; məst][biː; bi] [kept] [swɪtʃt] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] [hiːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə'sjuːmz] [ðə; ði]

This	sauce	must	be	kept	switched	over	a	moderate	heat	till	it	assumes	the
这	酱	必须	是	保留	切换	超过	一个	缓和	热	直到	它	假设	这

[ə'pɪərəns] [ɒv; əv][ə; eɪ] [swɪtʃt] [kriːm] .

appearance	of	a	switched	cream	.
外貌	的	一个	切换	奶油	.

这种酱汁必须用中火不断搅拌，直到它呈现出浓稠的奶油状。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [stiːmd] ['pʊdɪŋz] .

Pour	over	steamed	puddings	.
倒	超过	蒸	布丁	.

淋在蒸好的布丁上。

['kʌstəd] [sɔːs] .

CUSTARD	SAUCE	.
蛋奶冻	酱	.

蛋奶沙司。

[pleɪs] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [gets] [hɒt] , [ɒn] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] .

Place	**one**	**pint**	**of**	**milk**	**on**	**the**	**fire**	**till**	**it**	**gets**	**hot**	**,**	**on**	**the**	**point**	**of**	**boiling**	**.**
地方	一	品脱	的	牛奶	在	这	火	直到	它	获得	热的	,	在	这	观点	的	沸腾	.

将一品脱牛奶放在火上加热，直到牛奶变热，即将沸腾。

[ðen] [teɪk] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [mɪks] [smuːð] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] ,

Then	**take**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**	**mix**	**smooth**	**with**	**a**	**little**	**cold**	**milk**	**,**
然后	拿	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	混合	光滑的	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	,

然后取两个鸡蛋的蛋黄，与少量冷牛奶搅拌均匀。

[ænd; ənd] [tuː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] [kɔːn] - ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .

and	**two**	**tea**	**-**	**spoonfuls**	**of**	**corn**	**-**	**flour**	**,**	**and**	**stir**	**into**	**the**	**boiling**	**milk**	**.**
和	二	茶	-	一勺	的	玉米	-	面粉	,	和	搅拌	进入	这	沸腾	牛奶	.

加入两茶匙玉米淀粉，搅拌到沸腾的牛奶中。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] [ðɪs] [sɔːs] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv]

A	**little**	**cream**	**is**	**an**	**improvement**	**to**	**this**	**sauce**	**,**	**and**	**a**	**few**	**drops**	**of**
一个	小的	奶油	是	一个	改进	到	这	酱	,	和	一个	很少	滴	的

[və'nɪlə] .

vanilla	**.**
香草	.

在这个酱汁里加一点奶油会更好吃，再加几滴香草精就更完美了。

['seɪvəri] ['dɪʃɪz] .

SAVOURY	**DISHES**	**.**
咸味的	菜肴	.

美味佳肴。

['kʌrid] [egz] .

CURRIED	**EGGS**	**.**
咖喱	鸡蛋	.

咖喱蛋。

[bɔɪl] [fɔː(r)] [egz] [hɑːd] , [plʌndʒ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [skɪn] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm][ɪn]

Boil	**four**	**eggs**	**hard**	**,**	**plunge**	**them**	**into**	**cold**	**water**	**,**	**skin**	**and**	**cut**	**them**	**in**
熬	四	鸡蛋	难的	,	暴跌	他们	进入	寒冷的	水	,	皮肤	和	切	他们	在

['slaɪsɪz] ;

slices	**;**
切片	;

将四个鸡蛋煮熟，放入冷水中，剥去蛋皮，切成片；

[pleɪs] [ə; eɪ][hɑːf] - [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ænd; ənd][wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]

place	**a**	**half**	**-**	**ounce**	**of**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**and**	**one**	**tea**	**-**	**spoonful**	**of**
地方	一个	一半	-	盎司	的	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	和	一	茶	-	一勺	的

['kʌri] ;

curry	**;**
咖喱	;

在平底锅中放入半盎司黄油和一茶匙咖喱粉；

[stɜː(r)][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd] ['kʌri] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][slaɪs][wʌn]['ʌnjən] .

stir	**the**	**butter**	**and**	**curry**	**over**	**the**	**fire**	**,**	**and**	**slice**	**one**	**onion**	**.**
搅拌	这	黄油	和	咖喱	超过	这	火	,	和	片	一	洋葱	.

在火上翻炒黄油和咖喱，然后切一个洋葱。

[fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] .

Fry	**a**	**light**	**-**	**brown**	**.**
炒	一个	光	-	棕色的	.

煎至浅棕色。

[stɜː(r)][ɪn]['dʒentli][ə; eɪ][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv]['greɪvi] , [ænd; ənd] [stjuː] ['sləʊli] .

Stir	**in**	**gently**	**a**	**half**	**-**	**pint**	**of**	**gravy**	**,**	**and**	**stew**	**slowly**	**.**
搅拌	在	轻轻地	一个	一半	-	品脱	的	肉汁	,	和	炖	缓慢地	.

轻轻拌入半品脱肉汁，然后慢炖。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [tiː] - [ˈspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] - [ˈflaʊə(r)] , [mɪkst] [wɪð] [hɑːf] - [ə; eɪ] - [kʌp][ɒv; əv] [kriːm] .

Add	**one**	**tea**	**-**	**spoonful**	**of**	**corn**	**-**	**flour**	**,**	**mixed**	**with**	**half**	**-**	**a**	**-**	**cup**	**of**	**cream**	**.**
添加	一	茶	-	一勺	的	玉米	-	面粉	,	混合	和	一半	-	一个	-	杯子	的	奶油	.

加入一茶匙玉米淀粉，与半杯奶油混合。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] [egz] .

Boil	**a**	**few**	**minutes**	**,**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**eggs**	**.**
熬	一个	很少	分钟	,	和	倒	超过	这	鸡蛋	.

煮几分钟，然后浇在鸡蛋上。

[sɜːv] [hɒt] . [-]

Serve	**hot**	**.**	**[**	**50**	**]**
服务	热的	.	[	-	]

趁热食用。[50]

['seɪvəri] ['ɒmlət] .

SAVOURY	**OMELET**	**.**
咸味的	煎蛋卷	.

美味煎蛋卷。

[swɪtʃ] [θriː] [egz] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] , [jəʊk][ænd; ənd] [waɪt] ['seprət] ; [ðen] [hæv; həv][ə; eɪ]

Switch	**three**	**eggs**	**for**	**five**	**minutes**	**,**	**yolk**	**and**	**white**	**separate**	**;**	**then**	**have**	**a**
转变	三	鸡蛋	为了	五	分钟	,	蛋黄	和	白色的	分离	;	然后	有	一个

['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,

little	**chopped**	**parsley**	**,**
小的	切碎	香菜	,

将三个鸡蛋交替打发五分钟，蛋黄和蛋白分离；然后加入少许切碎的欧芹。

[ə; eɪ]['taɪni] [piːs] [ɒv; əv]['ʌnjən] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['priːviəsli] [bɔɪld] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ,

a	**tiny**	**piece**	**of**	**onion**	**which**	**has**	**been**	**previously**	**boiled**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**
一个	微小的	片	的	洋葱	哪个	有	到过	之前	煮沸	,	胡椒	和	盐	,

[wɪð] [ðə; ðɪ] [egz] .

with	**the**	**eggs**	**.**
和	这	鸡蛋	.

鸡蛋里加入一小块事先煮熟的洋葱、胡椒粉和盐。

[hæv; həv][æn; ən] ['ɒmlət] - [pæn][hɒt] [wɪð] ['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)] ; [fraɪ]

Have	**an**	**omelet**	**-**	**pan**	**hot**	**with**	**quarter**	**of**	**an**	**ounce**	**of**	**fresh**	**butter**	**;**	**fry**
有	一个	煎蛋卷	-	平底锅	热的	和	四分之一	的	一个	盎司	的	新鲜的	黄油	;	炒

['laɪtli] [ɒn][wʌn][saɪd] ,

lightly	**on**	**one**	**side**	**,**
轻轻	在	一	边	,

将煎蛋锅烧热，放入四分之一盎司新鲜黄油；将蛋饼一面略煎一下，

[həʊld][bɪˈfɔː(r)][ðə; ðɪ]['faɪə(r)][ɔː(r)] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] .

hold	**before**	**the**	**fire**	**or**	**place**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**.**
抓住	前	这	火	或者	地方	在	一个	热的	烤箱	为了	一个	很少	分钟	.

在火前烤制或放入热烤箱中烤几分钟。

[fəʊld]['əʊvə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] .

Fold	**over**	**and**	**serve**	**.**
折叠	超过	和	服务	.

对折后即可食用。

[pəʊtʃt] [egz] .

POACHED	**EGGS**	**.**
偷猎	鸡蛋	.

水煮蛋。

[hæv; həv][ə; eɪ][flæt] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ; [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [tiː] -

Have	a	flat	sauce	-	pan	with	one	quart	of	water	boiling	;	put	in	a	tea	-
有	一个	平坦的	酱	-	平底锅	和	一	夸脱	的	水	沸腾	;	放	在	一个	茶	-

['spuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

spoonful	of	salt	,
一勺	的	盐	,

准备一个平底平底锅，倒入一夸脱水烧开；放入一茶匙盐，

[ænd; ənd][fɔː(r)][drɒps][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

and	four	drops	of	vinegar	.
和	四	滴	的	醋	.

以及四滴醋。

[breɪk] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ][kʌp] , [wʌn][baɪ][wʌn] ; [drɒp][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][pæn] [wɪð] [ə; eɪ]

Break	the	eggs	into	a	cup	,	one	by	one	;	drop	them	into	the	pan	with	a
休息	这	鸡蛋	进入	一个	杯子	,	一	经过	一	;	降低	他们	进入	这	平底锅	和	一个

['teɪb(ə)l] - [spuːn] .

table	-	spoon	.
桌子	-	勺子	.

将鸡蛋一个一个地打入杯中；用汤匙将它们舀入锅中。

[siː] [ðæt] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪz] [pɔː] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [egz] .

See	that	the	water	is	poured	over	the	eggs	.
看	那	这	水	是	倾倒	超过	这	鸡蛋	.

确保水浇在鸡蛋上。

[wen] [ðə; ði] [waɪt] [ɪz][set]['əʊvə(r)][ðə; ði] [eg] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] .

When	the	white	is	set	over	the	egg	it	is	ready	.
什么时候	这	白色的	是	放	超过	这	蛋	它	是	准备好	.

当蛋白凝固在鸡蛋表面时，鸡蛋就做好了。

[hæv; həv][ə; eɪ] [raʊnd] [slaɪs][ɒv; əv] [təʊst] ['bʌtəd] ; [pleɪs] [ðə; ði] [egz] [ɒn][ˌaɪ 'tiː] .

Have	a	round	slice	of	toast	buttered	;	place	the	eggs	on	it	.
有	一个	圆形的	片	的	吐司	涂黄油的	;	地方	这	鸡蛋	在	它	.

取一片涂了黄油的圆形吐司，把鸡蛋放在上面。

[egz] - [lɑː] ['meɪtrə] - .

EGGS	À	LA	MAÎTRE	D'HOTÊL	.
鸡蛋	-	洛杉矶	师傅	-	.

EGGS À LA MAÎTRE D'HOTÊL.

[bɔɪl][sɪks] [egz] [hɑːd] , [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm][ɪn] [hɑːvz] .

Boil	six	eggs	hard	,	and	cut	them	in	halves	.
熬	六	鸡蛋	难的	,	和	切	他们	在	一半	.

将六个鸡蛋煮至全熟，然后切成两半。

[dɪʃ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['sɜːk(ə)l] .

Dish	them	in	a	circle	.
盘子	他们	在	一个	圆圈	.

将它们摆成圆形。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : — [pleɪs] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn]

Pour	over	them	a	sauce	made	as	follows	:	—	Place	one	ounce	of	butter	in
倒	超过	他们	一个	酱	制成	作为	跟随	:	—	地方	一	盎司	的	黄油	在

[ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] ,

a	sauce	-	pan	,
一个	酱	-	平底锅	,

将以下方法制成的酱汁淋在上面：——在平底锅中放入一盎司黄油，

[wɪð] [hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] [tiː] - ['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk] .

with	half	-	an	-	ounce	of	flour	,	one	tea	-	cupful	of	milk	.
和	一半	-	一个	-	盎司	的	面粉	,	一	茶	-	一杯	的	牛奶	.

加入半盎司面粉和一杯牛奶。

[stɜː(r)]['grædʒuəli] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Stir **gradually** **till** **it** **thickens** **.**
搅拌 逐步地 直到 它 增厚 .

慢慢搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [ænd; ənd] [waɪt] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [skwiːz] [ɒv; əv][ə; eɪ]['leмən] .
Add **a** **little** **cream** **and** **white** **pepper** **,** **and** **a** **squeeze** **of** **a** **lemon** **.**
添加 一个 小的 奶油 和 白色的 胡椒 , 和 一个 挤 的 一个 柠檬 .

加入少许奶油和白胡椒粉，再挤入一些柠檬汁。

['kɪdni] ['ɒmlət] .
KIDNEY **OMELET** **.**
肾 煎蛋卷 .

腰子煎蛋卷。

[mɪns] [faɪn] [tuː] [ʃiːp] ['kɪdniz] ; [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] , [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
Mince **fine** **two** **sheep** **kidneys** **;** **place** **in** **a** **stew** **-** **pan** **,** **with** **a** **small** **piece** **of** **butter**
剁碎 美好的 二 羊 肾脏 ; 地方 在 一个 炖 - 平底锅 , 和 一个 小的 片 的 黄油
,
,
,

将两个羊肾剁成细末；放入炖锅中，加入一小块黄油，

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ə; eɪ][fjuː] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [liːvz] ,
pepper **and** **salt** **,** **a** **few** **chopped** **parsley** **leaves** **,**
胡椒 和 盐 , 一个 很少 切碎 香菜 树叶 ,

胡椒粉和盐，几片切碎的欧芹叶，

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [stɒk] .
a **few** **drops** **of** **Worcestershire** **sauce** **and** **a** **glass** **of** **stock** **.**
一个 很少 滴 的 伍斯特郡 酱 和 一个 玻璃 的 库存 .

几滴伍斯特沙司和一杯高汤。

[stjuː] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [-]
Stew **gently** **for** **[** **51** **]**
炖 轻轻地 为了 [-]

慢炖[51]

['twenti] ['mɪnɪts] .
twenty **minutes** **.**
二十 分钟 .

二十分钟。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['ɒmlət] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : — ['seprət] [ðə; ði][jəʊk][ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv][fɔː(r)] [egz] ,
Prepare **the** **omelet** **as** **follows** **:** **—** **Separate** **the** **yolk** **and** **whites** **of** **four** **eggs** **,**
准备 这 煎蛋卷 作为 跟随 : — 分离 这 蛋黄 和 白人 的 四 鸡蛋 ,

按以下步骤准备煎蛋卷：——将四个鸡蛋的蛋黄和蛋白分离，

[swɪtʃ] [ðə; ði] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [pleɪs] [ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] [tə'geðə(r)] , ['pepə(r)]
switch **the** **whites** **to** **a** **stiff** **froth** **,** **place** **the** **whites** **and** **yolks** **together** **,** **pepper**
转变 这 白人 到 一个 僵硬的 泡沫 , 地方 这 白人 和 蛋黄 一起 , 胡椒
[ænd; ənd][sɔːlt] .
and **salt** **.**
和 盐 .

将蛋白打发至硬性发泡，将蛋白和蛋黄混合，加入胡椒粉和盐。

[hæv; həv][ðə; ði] ['ɒmlət] - [pæn][hɒt] , [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [freʃ] ['bʌtə(r)] ; [pɔː(r)][ɪn][ðə; ði] [egz] ;
Have **the** **omelet** **-** **pan** **hot** **,** **with** **a** **little** **fresh** **butter** **;** **pour** **in** **the** **eggs** **;**
有 这 煎蛋卷 - 平底锅 热的 , 和 一个 小的 新鲜的 黄油 ; 倒 在 这 鸡蛋 ;

将煎蛋锅烧热，加入少许新鲜黄油；倒入鸡蛋；

[kʊk]	[fɔː(r); fə(r)]	[θriː]	['mɪnɪts]	['dʒentli]	,	[nɒt]	[tuː]	[fɑːst]	.
cook	**for**	**three**	**minutes**	**gently**	**,**	**not**	**too**	**fast**	**.**
厨师	为了	三	分钟	轻轻地	，	不是	也	快速地	.

用小火慢煮三分钟，不要太快。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

轻松掌握高级烹饪技巧(High-class cookery made easy)
第3/3页

[həʊld][ðə; ði][pæn][bɪˈfɔː(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə] [braʊn] ; [ðen] [leɪ][ðə; ði] [stjuːd] ['kɪdniz] [ɪn][ðə; ði]
Hold 抓住 **the** 这 **pan** 平底锅 **before** 前 **the** 这 **fire** 火 **to** 到 **brown** 棕色的 **;** ; **then** 然后 **lay** 躺 **the** 这 **stewed** 炖 **kidneys** 肾脏 **in** 在 **the** 这
['sentə(r)] .
centre 中心 **.** .

将平底锅放在火上烤至表面呈金黄色；然后将炖好的腰子放在锅中央。

[hæm] ['ɒmlət]
HAM 火腿 **OMELET** 煎蛋卷

火腿煎蛋卷

[ɪz] [prɪˈpeəd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz] ['kɪdni] ['ɒmlət] .
Is 是 **prepared** 准备 **in** 在 **the** 这 **same** 相同的 **way** 方式 **as** 作为 **kidney** 肾 **omelet** 煎蛋卷 **.** .

做法与腰子煎蛋相同。

['eni] [kaɪnd][ɒv; əv][faɪn] [mɪnst] [miːt] , [mɪnst] ['tʃɪkɪnz] ,
Any 任何 **kind** 种类 **of** 的 **fine** 美好的 **minced** 剁碎 **meat** 肉 **,** , **minced** 剁碎 **chickens** 鸡 **,** ,

任何种类的优质肉糜，鸡肉糜，

[ænd; ənd][hæm][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] .
and 和 **ham** 火腿 **can** 能 **be** 是 **used** 用过的 **in** 在 **the** 这 **same** 相同的 **way** 方式 **for** 为了 **breakfasts** 早餐 **.** .

火腿也可以用同样的方法做早餐。

[stʌft] [egz] .
STUFFED 填充 **EGGS** 鸡蛋 **.** .

酿蛋。

[teɪk] [fɔː(r)] [egz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm][ɪn] [hɑːvz] , [leŋkθ; leŋθ] [weɪz] ;
Take 拿 **four** 四 **eggs** 鸡蛋 **and** 和 **cut** 切 **them** 他们 **in** 在 **halves** 一半 **,** , **length** 长度 **ways** 方式 **;** ;

取四个鸡蛋，纵向切成两半；

[teɪk] [aʊt][ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] [rʌb][ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]
take 拿 **out** 出去 **the** 这 **yolks** 蛋黄 **and** 和 **rub** 擦 **them** 他们 **to** 到 **a** 一个 **paste** 粘贴 **;** ; **add** 添加 **one** 一 **spoonful** 一勺 **of** 的
[kriːm] ,
cream 奶油 **,** ,

取出蛋黄，揉搓成糊状；加入一勺奶油，

[ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [tʃɒpt] [faɪn] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] - [aʊns]
a 一个 **few** 很少 **leaves** 树叶 **of** 的 **parsley** 香菜 **chopped** 切碎 **fine** 美好的 **,** , **pepper** 胡椒 **and** 和 **salt** 盐 **,** , **and** 和 **a** 一个 **half** 一半 **-** - **ounce** 盎司
[ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] ;
of 的 **bread** 面包 **-** - **crumbs** 面包屑 **;** ;

几片切碎的欧芹叶，胡椒粉和盐，以及半盎司面包屑；

[pleɪs] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [eg] , [ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv]
place this mixture in the centre of the egg , in the shape of the yolk of
地方 这 混合物 在 这 中心 的 这 蛋 , 在 这 形状 的 这 蛋黄 的
[eg] .
egg .
蛋 .

将混合物放在鸡蛋中央，做成蛋黄的形状。

[teɪk] [ə'nʌðə(r)][ænd; ənd] [swɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [eg] [ænd; ənd] [bred] - [krʌm] [ðə; ði] ['seɪvəri] [egz]
Take another and switch it , and egg and bread - crumb the savoury eggs
拿 其他 和 转变 它 , 和 蛋 和 面包 - 屑 这 咸味的 鸡蛋
[ɒn][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] .
on the outside .
在 这 外部 .

再取一个，翻过来，在外面裹上蛋液和面包屑，做成咸味的鸡蛋。

[fraɪ][ɪn][hɒt]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [fraɪd] ['pɑːsli] ['gɑːnɪʃ] .
Fry in hot butter , and serve with fried parsley garnish .
炒 在 热的 黄油 , 和 服务 和 油煎 香菜 装饰 .

用热黄油煎炸，配上炸欧芹碎即可食用。

['kɪdniz] [ænd; ənd] [təʊst] .
KIDNEYS AND TOAST .
肾脏 和 吐司 .

肾脏和吐司。

[mɪns] [faɪn][fɔː(r)] ['kɪdniz] , [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] [ə; eɪ][glɑːs][ɒv; əv] [stɒk] ,
Mince fine four kidneys , place them in a sauce - pan with a glass of stock ,
剁碎 美好的 四 肾脏 , 地方 他们 在 一个 酱 - 平底锅 和 一个 玻璃 的 库存 ,

将四个肾脏剁成细末，放入平底锅中，加入一杯高汤。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['hɑːvi] [ɔː(r)] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
a few drops of Harvey or Worcestershire sauce , pepper and salt , and a
一个 很少 滴 的 哈维 或者 伍斯特郡 酱 , 胡椒 和 盐 , 和 一个
['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ;
little chopped parsley ;
小的 切碎 香菜 ;

几滴哈维酱或伍斯特沙司，胡椒粉和盐，以及少许切碎的欧芹；

[stjuː] ['sləʊli] .
stew slowly .
炖 缓慢地 .

炖。

[hæv; həv][sɪks] [raʊnd] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [təʊst] ['bʌtəd] ; [bɪld] [ðə; ði] [mɪns] [ɒn][ˌaɪ 'tiː] .
Have six round pieces of toast buttered ; build the mince on it .
有 六 圆形的 件 的 吐司 涂黄油的 ; 建造 这 剁碎 在 它 .

准备六片涂了黄油的圆形吐司；把肉馅放在吐司上。

[hæv; həv][ðə; ði] [-]
Have the [52]
有 这 [-]

拥有[52]

[jəʊk][ɒv; əv][ə; eɪ][hɑːd] - [bɔɪld] [eg] [ɪn][ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] ['streɪnə(r)] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)][ænd; ənd]
yolk of a hard - boiled egg in a pointed strainer , a pinch of pepper and
蛋黄 的 一个 难的 - 煮沸 蛋 在 一个 尖 滤网 , 一个 捏 的 胡椒 和
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

将煮熟的鸡蛋的蛋黄放入尖头滤网中，加入少许胡椒粉和盐。

[ænd; ənd] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['streɪnə(r)] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [təʊst]

and	rub	it	through	the	point	of	a	strainer	on	the	top	of	the	toast
和	擦	它	通过	这	观点	的	一个	滤网	在	这	顶部	的	这	吐司

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] .

for	a	garnish	.
为了	一个	装饰	.

然后用滤网的尖端将酱汁涂抹在吐司顶部作为装饰。

[ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [meɪ] [biː; bi] [leɪd] [raʊnd] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] .

A	few	leaves	of	parsley	may	be	laid	round	for	a	garnish	.
一个	很少	树叶	的	香菜	可能	是	铺设	圆形的	为了	一个	装饰	.

可以撒上几片欧芹叶作为装饰。

[tʃiːz] ['bɪskɪts] .

CHEESE	BISCUITS	.
奶酪	饼干	.

芝士饼干。

[teɪk] [hɑːf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]

Take	half	-	a	-	pound	of	flour	,	half	a	pound	of	butter	,	half	a	pound	of
拿	一半	-	一个	-	磅	的	面粉	,	一半	一个	磅	的	黄油	,	一半	一个	磅	的

[tʃiːz] ;

cheese	;
奶酪	;

取半磅面粉、半磅黄油、半磅奶酪;

[rʌb] [ðiːz] [θriː] [wʌn] [weɪ] ['ɪntuː] [krʌmz] , [wɪð] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] .

rub	these	three	one	way	into	crumbs	,	with	a	pinch	of	cayenne	pepper	.
擦	这些	三	一	方式	进入	面包屑	,	和	一个	捏	的	辣椒	胡椒	.

将这三种香料以同一种方式揉搓成面包屑，加入少许辣椒粉。

[wet] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [niːd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

Wet	a	little	,	and	knead	to	a	stiff	dough	.
湿的	一个	小的	,	和	揉	到	一个	僵硬的	面团	.

加少许水，揉成硬面团。

[beɪk] [ɒn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

Bake	on	buttered	paper	in	a	hot	oven	.
烤	在	涂黄油的	纸	在	一个	热的	烤箱	.

在涂了黄油的纸上，放入高温烤箱烘烤。

['lɒbstə(r)] ['krəʊkeɪ] .

LOBSTER	CROQUETS	.
龙虾	槌球	.

龙虾炸丸子。

[teɪk] [ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɒbstə(r)] , [teɪk] [ɔːl] [ðə; ði] [miːt] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ʃel] ,

Take	the	flesh	of	the	lobster	,	take	all	the	meat	out	of	the	shell	,
拿	这	肉	的	这	龙虾	,	拿	全部	这	肉	出去	的	这	壳	,

取出龙虾肉，把壳里的肉全部取出来。

[ænd; ənd] [tʃɒp] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [pleɪs] [hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] ,

and	chop	in	small	pieces	;	place	half	an	ounce	of	butter	in	a	sauce	-	pan	,
和	劈	在	小的	件	;	地方	一半	一个	盎司	的	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,

切成小块；在平底锅中放入半盎司黄油，

[hɑːf] - [aʊns] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] ; [stɜː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tɪl]

half	-	ounce	flour	,	and	half	a	tea	-	cupful	of	milk	;	stir	over	the	fire	till
一半	-	盎司	面粉	,	和	一半	一个	茶	-	一杯	的	牛奶	;	搅拌	超过	这	火	直到

[ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ,

it	thickens	,
它	增厚	,

半盎司面粉，半茶杯牛奶；在火上搅拌至浓稠，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɒbstə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ]
then **add** **the** **flesh** **of** **the** **lobster** **,** **the** **yolks** **of** **two** **eggs** **,** **and** **a** **pinch**
然后 添加 这 肉 的 这 龙虾 , 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 和 一个 捏
[ɒv; əv] [keɪ'en] ;
of **cayenne** **;**
的 辣椒 ;

然后加入龙虾肉、两个鸡蛋的蛋黄和一小撮辣椒粉；

[tɜːn] [ðə; ði] ['krəʊkeɪ] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] ; [fɔːm] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [raʊnd] [bɔːlz] ;
turn **the** **croquet** **out** **on** **a** **plate** **to** **cool** **;** **form** **the** **mixture** **into** **round** **balls** **;**
转动 这 槌球 出去 在 一个 盘子 到 凉爽的 ; 形式 这 混合物 进入 圆形的 球 ;

将槌球倒扣在盘子上冷却；将混合物揉成球状；

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlə(r)] .
dip **in** **egg** **and** **bread** **-** **crumbs** **,** **and** **fry** **a** **light** **-** **brown** **colour** **.**
蘸 在 蛋 和 面包 - 面包屑 , 和 炒 一个 光 - 棕色的 颜色 .

蘸上蛋液和面包屑，炸至浅棕色。

['kɒliflaʊə(r)] - ['grætæn] .
CAULIFLOWER **À** **GRATIN** **.**
菜花 - 焗烤 .

焗烤花椰菜。

[teɪk] [ə; eɪ][naɪs] [hed] [ɒv; əv] ['kɒliflaʊə(r)] , [bɔɪl][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
Take **a** **nice** **head** **of** **cauliflower** **,** **boil** **for** **fifteen** **minutes** **,**
拿 一个 好的 头 的 菜花 , 熬 为了 十五 分钟 ,

取一颗优质的菜花，煮十五分钟，

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [stænd][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
place **in** **a** **dish** **that** **will** **stand** **the** **fire** **,**
地方 在 一个 盘子 那 将要 站立 这 火 ,

放在能耐火的盘子里。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [meɪd] [ɒv; əv][wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ['mɔɪsnd]
and **pour** **over** **it** **a** **white** **sauce** **made** **of** **one** **spoonful** **of** **flour** **moistened**
和 倒 超过 它 一个 白色的 酱 制成 的 一 一勺 的 面粉 湿润
[ɪn][kəʊld][mɪlk] ,
in **cold** **milk** **,**
在 寒冷的 牛奶 ,

然后在上面淋上用一勺面粉加冷牛奶调成的白酱。

[ænd; ənd] [stɜːd] ['ɪntuː][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
and **stirred** **into** **a** **cupful** **of** **boiling** **milk** **,** **pepper** **and** **salt** **.**
和 搅拌 进入 一个 一杯 的 沸腾 牛奶 , 胡椒 和 盐 .

搅拌均匀后加入一杯沸腾的牛奶、胡椒粉和盐。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] .
Pour **over** **the** **cauliflower** **.**
倒 超过 这 菜花 .

将酱汁淋在花椰菜上。

[greɪt] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [tʃiːz] .
Grate **three** **ounces** **of** **cheese** **.**
格特 三 盎司 的 奶酪 .

将三盎司奶酪磨碎。

[ɒn][ðə; ði][tɒp] [pleɪs] ['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlə(r)] . [-]
On **the** **top** **place** **little** **pieces** **of** **butter** **,** **and** **cook** **a** **light** **-** **brown** **colour** **.** **[** **53** **]**
在 这 顶部 地方 小的 件 的 黄油 , 和 厨师 一个 光 - 棕色的 颜色 . [-]

在最上面放上小块黄油，煎至浅棕色。[53]

[tʃiːz] - .
CHEESE SOUFFLÉE .
奶酪 - .

奶酪舒芙蕾。

[teɪk] [naɪn]['teɪb(ə)l] - ['spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
Take nine table - spoonfuls of flour ,
拿 九 桌子 - 一勺 的 面粉 ,

取九汤匙面粉，

[stɜː(r)][ɪn]['dʒentli][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['bætə(r)][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] ;
stir in gently a pint of milk to make the batter as thick as cream ;
搅拌 在 轻轻地 一个 品脱 的 牛奶 到 制作 这 连击 作为 厚的 作为 奶油 ;

轻轻搅拌加入一品脱牛奶，使面糊变得像奶油一样浓稠；

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] ['streɪnə(r)] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['biːɪŋ] ['lʌmpi] .
strain it through a pointed strainer , to prevent being lumpy .
拉紧 它 通过 一个 尖 滤网 , 到 防止 存在 凹凸不平 .

用尖头滤网过滤，防止结块。

[hæv; həv][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Have four ounces of grated cheese , a pinch of cayenne pepper , and salt .
有 四 盎司 的 磨碎的 奶酪 , 一个 捏 的 辣椒 胡椒 , 和 盐 .

准备四盎司磨碎的奶酪、一小撮辣椒粉和盐。

[swɪtʃ] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] ['seprət] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
Switch the yolks and whites of three eggs separate for five minutes .
转变 这 蛋黄 和 白人 的 三 鸡蛋 分离 为了 五 分钟 .

将三个鸡蛋的蛋黄和蛋白分别交换五分钟。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][lɑːst] [θɪŋ] , ['ɪntuː][ðə; ði]['bætə(r)] ; [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [raʊnd] ['bʌtəd] [dɪʃ] ,
Stir in the last thing , into the batter ; bake in a round buttered dish ,
搅拌 在 这 最后的 事物 , 进入 这 连击 ; 烤 在 一个 圆形的 涂黄油的 盘子 ,

将最后一种食材拌入面糊中；倒入抹了黄油的圆形烤盘中烘烤。

[ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] , [hɑːf] - [æn; ən] - ['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)] [rɪ'kwaɪəd] ,
in a hot oven , half - an - hour before required ,
在 一个 热的 烤箱 , 一半 - 一个 - 小时 前 必需的 ,

放入预热好的烤箱中，提前半小时烘烤。

[æz; əz] - [duː; də][nɒt][duː; də] [wel] [tuː; tə][biː; bi] [beɪkt] [tuː] [suːn] .
as soufflées do not do well to be baked too soon .
作为 - 做 不是 做 出色地 到 是 烘焙 也 很快 .

因为舒芙蕾不宜过早烘烤。

['vedʒtəb(ə)lz] .
VEGETABLES .
蔬菜 .

蔬菜。

[pə'teɪtəʊ] [tʃɪps] .
POTATO CHIPS .
土豆 芯片 .

薯片。

[tuː; tə] [meɪk] [pə'teɪtəʊ] [tʃɪps] , [get][sʌm; səm][naɪs] [raʊnd] [pə'teɪtəʊz] ,
To make potato chips , get some nice round potatoes ,
到 制作 土豆 芯片 , 得到 一些 好的 圆形的 土豆 ,

要做薯片，首先要准备一些漂亮的圆形土豆。

[ænd; ənd][slaɪs][ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ,
and slice them into thin slices in a basin , with salt and water ,
和 片 他们 进入 薄的 切片 在 一个 盆地 , 和 盐 和 水 ,

将它们切成薄片，放入盆中，加入盐和水。

[fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] ; [ðen] [draɪ][ɒn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][lɑːd][ə; eɪ] [lait] -
for **one** **hour** **;** **then** **dry** **on** **a** **clean** **towel** **,** **and** **fry** **in** **hot** **lard** **a** **light** **-**
为了 一 小时 ; 然后 干燥 在 一个 干净的 毛巾 , 和 炒 在 热的 猪油 一个 光 -
[braʊn] ['kʌlə(r)] .
brown **colour** **.**
棕色的 颜色 .

静置一小时；然后用干净的毛巾擦干，再用热猪油煎至浅棕色。

['brʌs(ə)lz] [spraʊts] .
BRUSSELS **SPROUTS** **.**
布鲁塞尔 芽苗菜 .

抱子甘蓝。

[pʊt][ɒn][tuː; tə][bɔɪl][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['səʊdə] ,
Put **on** **to** **boil** **in** **boiling** **water** **,** **with** **a** **pinch** **of** **salt** **and** **soda** **,**
放 在 到 熬 在 沸腾 水 , 和 一个 捏 的 盐 和 苏打 ,

放入沸水中煮沸，加入少许盐和小苏打。

[ænd; ənd][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [dɪʃ] , [ænd; ənd][draɪ][ɒn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] .
and **boil** **for** **twenty** **minutes** **;** **dish** **,** **and** **dry** **on** **a** **clean** **towel** **.**
和 熬 为了 二十 分钟 ; 盘子 , 和 干燥 在 一个 干净的 毛巾 .

煮20分钟；盛出，用干净的毛巾擦干。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] - [pæn] , [ænd; ənd][pʊt][hɑːf] - [æn; ən] - [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
Return **to** **the** **sauce** **-** **pan** **,** **and** **put** **half** **-** **an** **-** **ounce** **of** **butter** **,**
返回 到 这 酱 - 平底锅 , 和 放 一半 - 一个 - 盎司 的 黄油 ,

回到平底锅中，放入半盎司黄油，

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðem; ðəm] [waɪl] ['hiːtɪŋ] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm] ['bɜːnɪŋ] . [-]
and **shake** **them** **while** **heating** **to** **prevent** **them** **burning** **.** **[** **54** **]**
和 摇 他们 尽管 加热 到 防止 他们 燃烧 . [-]

加热时要摇晃，以防烧焦。[54]

[griːn] [piːz] .
GREEN **PEASE** **.**
绿色的 请 .

青豌豆。

[griːn] ['piːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt][ɒn][tuː; tə][bɔɪl][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Green **peas** **should** **be** **put** **on** **to** **boil** **in** **boiling** **water** **and** **salt** **.**
绿色的 豌豆 应该 是 放 在 到 熬 在 沸腾 水 和 盐 .

将青豆放入沸水中，加盐煮熟。

[ðə; ði][taɪm][fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [dɪ'pendz] [ɒn][ðə; ði][eɪdʒ] ; [streɪn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]
The **time** **for** **boiling** **depends** **on** **the** **age** **;** **strain** **,** **and** **place** **a** **piece** **of**
这 时间 为了 沸腾 取决于 在 这 年龄 ; 拉紧 , 和 地方 一个 片 的
['bʌtə(r)] ,
butter **,**
黄油 ,

煮沸时间取决于食材的年龄；过滤后，放入一小块黄油。

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [wɪð] [ə; eɪ][fjuː] [liːvz] [ɒv; əv][mɪnt] .
pepper **and** **salt** **,** **with** **a** **few** **leaves** **of** **mint** **.**
胡椒 和 盐 , 和 一个 很少 树叶 的 薄荷 .

胡椒粉和盐，再加几片薄荷叶。

[ə'spærəgəs] [wɪð] [waɪt] [sɔːs] .
ASPARAGUS **WITH** **WHITE** **SAUCE** **.**
芦笋 和 白色的 酱 .

白汁芦笋。

[taɪ]['ɪntuː][ə; eɪ]['bʌnd(ə)l][ðə; ði][ə'spærəgəs] , ['ɑːftə(r)] ['wɒʃɪŋ] [ðə; ði] [stɔːks] [kliːn] .

Tie	into	a	bundle	the	asparagus	,	after	washing	the	stalks	clean	.
领带	进入	一个	捆	这	芦笋	,	后	洗涤	这	茎	干净的	.

将芦笋洗净后捆成一束。

[kiːp] [ɔːl][ðə; ði] [hedz] [ðə; ði][wʌn] [weɪ] , [pʊt][ðə; ði][ə'spærəgəs][ɒn][tuː; tə] [kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

Keep	all	the	heads	the	one	way	,	put	the	asparagus	on	to	cook	in	boiling	water	,
保持	全部	这	头部	这	一	方式	,	放	这	芦笋	在	到	厨师	在	沸腾	水	,

把芦笋头都保持同一方向，放入沸水中煮熟。

[ænd; ənd][sɔːlt] ; [bɔɪl][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	salt	;	boil	for	twenty	minutes	.
和	盐	;	熬	为了	二十	分钟	.

加盐；煮二十分钟。

[dɪʃ] [ðem; ðəm][ɒn][skweə(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] ; [pɔː(r)][ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] ['əʊvə(r)] .

Dish	them	on	square	pieces	of	buttered	toast	;	pour	a	white	sauce	over	.
盘子	他们	在	正方形	件	的	涂黄油的	吐司	;	倒	一个	白色的	酱	超过	.

将它们盛在涂抹了黄油的方形吐司片上；淋上白酱。

['vedʒtəb(ə)l] ['mærəʊ] .

VEGETABLE	MARROW	.
蔬菜	骨髓	.

蔬菜骨髓。

[kʌt] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] ['mærəʊ] ['ɪntuː] [eɪt] ['piːsɪz] , [bɔɪl][ɪn][sʌm; səm] [waɪt] [stɒk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .

Cut	the	vegetable	marrow	into	eight	pieces	,	boil	in	some	white	stock	until	tender	.
切	这	蔬菜	骨髓	进入	八	件	,	熬	在	一些	白色的	库存	直到	投标	.

将西葫芦切成八段，用一些白汤煮至软烂。

[meɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sɔːs] [wɪð] [ə; eɪ][pæt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][dʒuːs][ɒv; əv]['lemən] ,

Make	a	little	sauce	with	a	pat	of	butter	,	a	little	juice	of	lemon	,
制作	一个	小的	酱	和	一个	拍	的	黄油	,	一个	小的	汁	的	柠檬	,

用一小块黄油和少许柠檬汁做一点酱汁，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] .

and	a	grating	of	nutmeg	.
和	一个	格栅	的	肉豆蔻	.

再加一点磨碎的肉豆蔻。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] ['mærəʊ] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

Pour	over	the	vegetable	marrow	,	and	serve	.
倒	超过	这	蔬菜	骨髓	,	和	服务	.

将酱汁淋在蔬菜西葫芦上，即可食用。

[tuː; tə] [bɔɪl] [pə'teɪtəʊz] .

TO	BOIL	POTATOES	.
到	熬	土豆	.

煮土豆。

[greɪt] [keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [pə'teɪtəʊz] .

Great	care	should	be	taken	in	boiling	potatoes	.
伟大的	关心	应该	是	已采取	在	沸腾	土豆	.

煮土豆时要格外小心。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [ðæt] [ɪz]['ɒf(ə)n] [nɪ'glektɪd] .

This	is	a	vegetable	that	is	often	neglected	.
这	是	一个	蔬菜	那	是	经常	被忽视的	.

这是一种经常被人们忽略的蔬菜。

[wen] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz] [bɔɪl] , [siː] [ðæt] [ðeɪ] [duː; də][nɒt] [bɔɪl] [tuː] [fɑːst] .

When	the	potatoes	boil	,	see	that	they	do	not	boil	too	fast	.
什么时候	这	土豆	熬	,	看	那	他们	做	不是	熬	也	快速地	.

土豆煮沸时，注意不要煮得太快。

[ə; eɪ]['hændfʊl][pv; əv][sɔ:lt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][pʊt]['ɪntu:][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] .

A	handful	of	salt	should	be	put	into	the	water	.
一个	少数	的	盐	应该	是	放	进入	这	水	.

往水里放一把盐。

[traɪ] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔ:k] [tu:; tə] [si:] [ɪf] ['redi] .

Try	with	a	fork	to	see	if	ready	.
尝试	和	一个	叉	到	看	如果	准备好	.

用叉子尝尝是否熟透。

[ðeɪ] [mʌst; məst][nɒt][bɔɪl] [tu:] [sɒft] .

They	must	not	boil	too	soft	.
他们	必须	不是	熬	也	柔软的	.

它们不能煮得太软。

[dreɪn][ænd; ənd] [ʃeɪk] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ]['næpkɪn]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd]

Drain	and	shake	over	the	fire	,	and	place	a	napkin	over	them	and
流走	和	摇	超过	这	火	,	和	地方	一个	餐巾	超过	他们	和

[sti:m] .

steam	.
蒸汽	.

沥干水分，放在火上摇晃，盖上餐巾纸蒸熟。

[bɔɪl][ə; eɪ][smɔ:l][bɪt][ɒv; əv][mɪnt] [wɪð] [ðem; ðəm] , [wen] [nju:] . [-]

Boil	a	small	bit	of	mint	with	them	,	when	new	.	[	55	]
熬	一个	小的	少量	的	薄荷	和	他们	,	什么时候	新的	.	[	-	]

新鲜的薄荷叶可以和少量薄荷叶一起煮。[55]

[keɪks] , [ænd; ənd] ['aɪsɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [keɪks] .

CAKES	,	AND	ICINGS	FOR	CAKES	.
蛋糕	,	和	糖霜	为了	蛋糕	.

蛋糕，以及蛋糕的糖霜。

[paʊnd] [keɪks] .

POUND	CAKES	.
磅	蛋糕	.

磅蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [eɪt] [egz] , [ə; eɪ] [fju:] [drɒps] [ɒv; əv]

Take	one	pound	of	butter	,	one	pound	of	sugar	,	eight	eggs	,	a	few	drops	of
拿	一	磅	的	黄油	,	一	磅	的	糖	,	八	鸡蛋	,	一个	很少	滴	的

['lemən] .

lemon	.
柠檬	.

取一磅黄油、一磅糖、八个鸡蛋、几滴柠檬汁。

[pleɪs] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd] [wɔ:m] [ˌaɪ 'ti:][ɪn][kəʊld] ['weðə(r)] [bɪ'fɔ:(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] .

Place	the	butter	in	a	basin	,	and	warm	it	in	cold	weather	before	the	fire	.
地方	这	黄油	在	一个	盆地	,	和	温暖的	它	在	寒冷的	天气	前	这	火	.

将黄油放入盆中，在寒冷天气里放在火炉前加热。

[ðen] [bi:t] [wɪð] [ðə; ði][hænd] .

Then	beat	with	the	hand	.
然后	打	和	这	手	.

然后用手拍打。

[hæv; həv][ðə; ði] [eɪt] [egz] ['brəʊkən][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ,

Have	the	eight	eggs	broken	in	a	basin	,
有	这	八	鸡蛋	破碎的	在	一个	盆地	,

将八个鸡蛋打入盆中，

[ænd; ənd][drɒp][wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] [tɪl] [ðə; ði] [eɪt] [ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] .

and	drop	one	at	a	time	till	the	eight	are	added	.
和	降低	一	在	一个	时间	直到	这	八	是	额外	.

然后一次放入一个，直到放入八个为止。

[hæv; həv][ə; eɪ][tɪn] [huːp] [laɪnd] [wɪð] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] .

Have	a	tin	hoop	lined	with	buttered	paper	;	add	one	pound	of	sifted	flour	.
有	一个	锡	箍	衬里	和	涂黄油的	纸	;	添加	一	磅	的	筛过的	面粉	.

准备一个铺有涂油纸的锡制模具；加入一磅过筛面粉。

['kʌrənts] [ɔː(r)]['reɪzɪnz][ɔː(r)]['lemən] - [piːl] [kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] .

Currants	or	raisins	or	lemon	-	peel	can	be	added	.
醋栗	或者	葡萄干	或者	柠檬	-	果皮	能	是	额外	.

可以加入醋栗、葡萄干或柠檬皮。

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] - ['kwɔːtə(r)] , [ɪn][nɒt] [tuː] [hɒt][æn; ən]['ʌv(ə)n] .

Bake	for	one	hour	and	a	-	quarter	,	in	not	too	hot	an	oven	.
烤	为了	一	小时	和	一个	-	四分之一	,	在	不是	也	热的	一个	烤箱	.

在不太热的烤箱中烘烤一个小时十五分钟。

[kriːm] [keɪk] .

CREAM	CAKE	.
奶油	蛋糕	.

奶油蛋糕。

[teɪk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [eg] , [θriː] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv]

Take	three	ounces	of	butter	,	three	ounces	of	sugar	,	one	egg	,	three	glasses	of
拿	三	盎司	的	黄油	,	三	盎司	的	糖	,	一	蛋	,	三	眼镜	的

[mɪlk] ,

milk	,
牛奶	,

取三盎司黄油、三盎司糖、一个鸡蛋、三杯牛奶，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ; [rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ]

and	a	tea	-	spoonful	of	cinnamon	;	rub	the	butter	and	sugar	to	a
和	一个	茶	-	一勺	的	肉桂	;	擦	这	黄油	和	糖	到	一个

[kriːm] ,

cream	,
奶油	,

再加一茶匙肉桂粉；将黄油和糖揉搓成奶油状，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] .

then	add	the	egg	and	milk	.
然后	添加	这	蛋	和	牛奶	.

然后加入鸡蛋和牛奶。

[pʊt] [tuː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [wɪð] [hɑːf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

Put	two	tea	-	spoonfuls	of	baking	-	powder	with	half	-	a	-	pound	of	flour	,
放	二	茶	-	一勺	的	烘烤	-	粉末	和	一半	-	一个	-	磅	的	面粉	,

[ænd; ənd] [niːd] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

and	knead	it	to	a	stiff	dough	.
和	揉	它	到	一个	僵硬的	面团	.

将两茶匙泡打粉与半磅面粉混合，揉成硬面团。

[ɪf] [ðɪs] ['kwɒntəti][ɒv; əv]['flaʊə(r)] [siːm] [tuː] [spft] , [teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] ,

If	this	quantity	of	flour	seems	too	soft	,	take	a	little	more	,
如果	这	数量	的	面粉	似乎	也	柔软的	,	拿	一个	小的	更多的	,

如果觉得这个面粉量太稀，就再加一点。

[æz; əz][ðeə(r)][ɪz] [greɪt] ['dɪfrəns] [ɪn][ðə; ði] [streŋθ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

as	there	is	great	difference	in	the	strength	of	flour	,
作为	那里	是	伟大的	不同之处	在	这	力量	的	面粉	,

由于面粉的筋度差异很大，

[ænd; ənd][sʌm; səm]['flaʊə(r)] [teɪks] [mɔː(r)]['mɔɪstʃə(r)][ɪn] ['beɪkɪŋ] .

and	some	flour	takes	more	moisture	in	baking	.
和	一些	面粉	需要	更多的	水分	在	烘烤	.

有些面粉在烘焙时需要更多的水分。

[kʊks] [mʌst; məst] ['ðeəfɔː(r)] [biː; bi] ['gaɪdɪd] [baɪ][ɪts] [ə'pɪərəns] .

Cooks	must	therefore	be	guided	by	its	appearance	.
厨师	必须	所以	是	引导	经过	它是	外貌	.

因此，厨师必须根据它的外观来烹饪。

[rəʊl][ðə; ði] [dəʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [raʊnd] [keɪk] ; [hɑːf] [kʌt] [θruː] [ðə; ði]['sentə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][smɔːlə(r)]

Roll	the	dough	into	a	round	cake	;	half	cut	through	the	centre	with	a	smaller
卷	这	面团	进入	一个	圆形的	蛋糕	;	一半	切	通过	这	中心	和	一个	较小的

['kʌtə(r)] .

cutter	.
刀具	.

将面团擀成圆形蛋糕；用较小的模具从中间切开一半。

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Bake	for	twenty	minutes	.
烤	为了	二十	分钟	.

烘烤二十分钟。

[wen] [kʊkt] , [fɪl] [ðə; ði]['sentə(r)] [wɪð] [swɪtʃt] [kriːm] ,

When	cooked	,	fill	the	centre	with	switched	cream	,
什么时候	煮熟	,	充满	这	中心	和	切换	奶油	,

煮熟后，在中间填入换过的奶油。

[ænd; ənd][aɪs][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [keɪks] . [-]

and	ice	the	top	of	it	the	same	as	ordinary	cakes	.	[	56	]
和	冰	这	顶部	的	它	这	相同的	作为	普通的	蛋糕	.	[	-	]

然后像普通蛋糕一样，在蛋糕顶部抹上糖霜。[56]

[spʌndʒ] [keɪk] .

SPONGE	CAKE	.
海绵	蛋糕	.

海绵蛋糕。

[breɪk] [θriː] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['kɒpə(r)][pæn] ; [teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv] [θriː] [egz] [ɒv; əv] ['sɪftɪd]

Break	three	eggs	into	a	copper	pan	;	take	the	weight	of	three	eggs	of	sifted
休息	三	鸡蛋	进入	一个	铜	平底锅	;	拿	这	重量	的	三	鸡蛋	的	筛过的

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

将三个鸡蛋打入铜锅中；称量过筛后的糖的重量，重量相当于三个鸡蛋的重量。

[ænd; ənd] [swɪtʃ] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] , [sʌtʃ] [æz; əz][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ,

and	switch	over	a	warm	place	,	such	as	a	pan	of	hot	water	,
和	转变	超过	一个	温暖的	地方	,	这样的	作为	一个	平底锅	的	热的	水	,

然后转移到温暖的地方，例如一锅热水。

[ɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [tɪl] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [wɔːm] .

or	over	the	fire	,	till	the	eggs	are	warmed	.
或者	超过	这	火	,	直到	这	鸡蛋	是	温暖	.

或者放在火上烤，直到鸡蛋变热。

[ðen] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] [hiːt] , [ænd; ənd] [swɪtʃ] [tɪl] [kəʊld] ,

Then	remove	from	the	heat	,	and	switch	till	cold	,
然后	消除	从	这	热	,	和	转变	直到	寒冷的	,

然后关火，待其冷却。

[ænd; ənd][ðə; ði] [egz] [ə'sjuːm] [ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv][ə; eɪ] [θɪk] [kriːm] .
and **the** **eggs** **assume** **the** **appearance** **of** **a** **thick** **cream** **.**
和 这 鸡蛋 认为 这 外貌 的 一个 厚的 奶油 .

鸡蛋呈现出浓稠奶油状。

[ðen] [mɪks][ɪn]['veri] ['laɪtli] [ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv] [θriː] [egz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , ['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] ,
Then **mix** **in** **very** **lightly** **the** **weight** **of** **three** **eggs** **of** **flour** **,** **flavour** **with** **vanilla** **,**
然后 混合 在 非常 轻轻 这 重量 的 三 鸡蛋 的 面粉 , 味道 和 香草 ,

然后轻轻拌入相当于三个鸡蛋重量的面粉，加入香草精调味。

[ɔː(r)]['ɑːməndz] , [ɔː(r)]['lemən] ,
or **almonds** **,** **or** **lemon** **,**
或者 杏仁 , 或者 柠檬 ,

或者杏仁，或者柠檬，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [smɔːl] [spʌndʒ] [keɪk] [tɪnz][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .
and **bake** **in** **small** **sponge** **cake** **tins** **for** **ten** **minutes** **in** **a** **hot** **oven** **.**
和 烤 在 小的 海绵 蛋糕 罐头 为了 十 分钟 在 一个 热的 烤箱 .

将面糊倒入小海绵蛋糕模具中，放入高温烤箱烘烤十分钟。

[wʌn] , [tuː] , [θriː] , [fɔː(r)] [keɪk] .
ONE **,** **TWO** **,** **THREE** **,** **FOUR** **CAKE** **.**
一 , 二 , 三 , 四 蛋糕 .

一、二、三、四，蛋糕。

[teɪk] [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [tuː] [kʌps][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː] [egz] , [ænd; ənd][fɔː(r)][kʌps][ɒv; əv]
Take **one** **cup** **of** **butter** **,** **two** **cups** **of** **sugar** **,** **three** **eggs** **,** **and** **four** **cups** **of**
拿 一 杯子 的 黄油 , 二 杯子 的 糖 , 三 鸡蛋 , 和 四 杯子 的
['flaʊə(r)] .
flour **.**
面粉 .

取一杯黄油、两杯糖、三个鸡蛋和四杯面粉。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [θriː] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ]
Rub **the** **butter** **and** **sugar** **to** **a** **cream** **;** **add** **the** **three** **eggs** **,** **one** **at** **a**
擦 这 黄油 和 糖 到 一个 奶油 ; 添加 这 三 鸡蛋 , 一 在 一个
[taɪm] ;
time **;**
时间 ;

将黄油和糖搓成奶油状；一次加入一个鸡蛋；

[wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ; [mɪks] [tuː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)] ,
one **cup** **of** **milk** **;** **mix** **two** **tea** **-** **spoonfuls** **of** **baking** **-** **powder** **with** **the** **flour** **,**
一 杯子 的 牛奶 ; 混合 二 茶 - 一勺 的 烘烤 - 粉末 和 这 面粉 ,

一杯牛奶；将两茶匙泡打粉与面粉混合。

[ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
and **stir** **into** **butter** **and** **sugar** **.**
和 搅拌 进入 黄油 和 糖 .

拌入黄油和糖中。

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake **for** **one** **hour** **in** **a** **moderate** **oven** **.**
烤 为了 一 小时 在 一个 缓和 烤箱 .

在中等温度的烤箱中烘烤一小时。

[gəʊld] [keɪk] .
GOLD **CAKE** **.**
金子 蛋糕 .

金蛋糕。

['seprət] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] .

Separate	**the**	**yolks**	**and**	**whites**	**of**	**six**	**eggs**	**.**
分离	这	蛋黄	和	白人	的	六	鸡蛋	.

将六个鸡蛋的蛋黄和蛋白分开。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][gəʊld] [keɪk] , [teɪk] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][sɪks] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ,

For	**the**	**gold**	**cake**	**,**	**take**	**the**	**yolks**	**of**	**six**	**eggs**	**and**	**beat**	**to**	**a**	**cream**	**,**
为了	这	金子	蛋糕	,	拿	这	蛋黄	的	六	鸡蛋	和	打	到	一个	奶油	,

制作金蛋糕时，取六个鸡蛋的蛋黄，打发至奶油状。

[wɪð] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['leмən] ,

with	**six**	**ounces**	**of**	**butter**	**,**	**six**	**ounces**	**of**	**sugar**	**,**	**the**	**juice**	**of**	**half**	**a**	**lemon**	**,**
和	六	盎司	的	黄油	,	六	盎司	的	糖	,	这	汁	的	一半	一个	柠檬	,

加入六盎司黄油、六盎司糖、半个柠檬的汁，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] .

and	**a**	**tea**	**-**	**cupful**	**of**	**milk**	**.**
和	一个	茶	-	一杯	的	牛奶	.

还有一杯牛奶。

[mɪks]['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [jəʊk][ɒv; əv] [egz] , ['leмən] , [ænd; ənd][mɪlk][ɔːl][tə'geðə(r)] ,

Mix	**butter**	**,**	**sugar**	**,**	**yolk**	**of**	**eggs**	**,**	**lemon**	**,**	**and**	**milk**	**all**	**together**	**,**
混合	黄油	,	糖	,	蛋黄	的	鸡蛋	,	柠檬	,	和	牛奶	全部	一起	,

将黄油、糖、蛋黄、柠檬汁和牛奶混合在一起。

[wɪð] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [tuː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv]

with	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**flour**	**and**	**two**	**tea**	**-**	**spoonfuls**	**of**
和	三	-	四分之一	的	一个	磅	的	面粉	和	二	茶	-	一勺	的

['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

baking	**-**	**powder**	**.**
烘烤	-	粉末	.

用四分之三磅面粉和两茶匙泡打粉。

[mɪks] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] . [-]

Mix	**with**	**flour**	**,**	**and**	**add**	**to**	**the**	**creamed**	**sugar**	**and**	**butter**	**.**	**[**	**57**	**]**
混合	和	面粉	,	和	添加	到	这	奶油	糖	和	黄油	.	[	-	]

与面粉混合，然后加入打发的糖和黄油中。[57]

['sɪlvə(r)] [keɪk] .

SILVER	**CAKE**	**.**
银	蛋糕	.

银饼。

[ðɪs] [keɪk] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] ,

This	**cake**	**is**	**made**	**the**	**same**	**as**	**the**	**above**	**,**
这	蛋糕	是	制成	这	相同的	作为	这	多于	,

这个蛋糕的做法和上面那个一样。

[ðə; ði]['əʊnli] ['dɪfrəns] ['biːɪŋ] [tuː; tə] [swɪtʃ] [ðə; ði] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .

the	**only**	**difference**	**being**	**to**	**switch**	**the**	**whites**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**.**
这	仅有的	不同之处	存在	到	转变	这	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	.

唯一的区别在于将蛋白霜打成浓稠的泡沫。

[juːz][ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːʃ(ə)nz] .

Use	**the**	**same**	**proportions**	**.**
使用	这	相同的	比例	.

使用相同的比例。

['bʌtə(r)] [tuː] [tɪnz][ɔː(r)][wʌn] [lɑːdʒ] [wʌn] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] [keɪk] [ɪn] ['ɔːltənˌeɪtɪd] ,

Butter	**two**	**tins**	**or**	**one**	**large**	**one**	**,**	**and**	**lay**	**the**	**cake**	**in**	**alternated**	**,**
黄油	二	罐头	或者	一	大的	一	,	和	躺	这	蛋糕	在	交替	,

在两个烤盘或一个大烤盘上涂抹黄油，然后将蛋糕交替放入烤盘中。

[səʊ] [ðæt] [wen] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [kʌt] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [ˈnaɪsli] [mɪkst] , [wʌn] [ˈjeləʊ] [ænd; ənd][wʌn] [waɪt] .

so	**that**	**when**	**it**	**is**	**cut**	**it**	**will**	**be**	**nicely**	**mixed**	**,**	**one**	**yellow**	**and**	**one**	**white**	**.**
所以	那	什么时候	它	是	切	它	将要	是	很好	混合	,	一	黄色的	和	一	白色的	.

这样切开后就能很好地混合在一起，一个黄色，一个白色。

[sɜːv] [kʌt] [ɪn] [ə; eɪ] [keɪk] [ˈbɑːskɪt] .

Serve	**cut**	**in**	**a**	**cake**	**basket**	**.**
服务	切	在	一个	蛋糕	篮子	.

切块后放入蛋糕篮中食用。

[tʃiːz] [keɪks] .

CHEESE	**CAKES**	**.**
奶酪	蛋糕	.

芝士蛋糕。

[pleɪs] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɒn] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [tuː; tə] [get] [hɒt] ,

Place	**a**	**pint**	**of**	**milk**	**on**	**the**	**fire**	**to**	**get**	**hot**	**,**
地方	一个	品脱	的	牛奶	在	这	火	到	得到	热的	,

将一品脱牛奶放在火上加热，

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [kɜːd] [baɪ] [ˈpʊtɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˈrenɪt] [ɪn] [ˌaɪ ˈtiː] ;

and	**make**	**a**	**curd**	**by**	**putting**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**rennet**	**in**	**it**	**;**
和	制作	一个	凝乳	经过	推杆	一个	很少	滴	的	凝乳酶	在	它	;

加入几滴凝乳酶，即可制成凝乳；

[pres] [ðə; ði] [weɪ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [kɜːd] , [mɪks] [θriː] [egz] [wɪð] [ðə; ði] [kɜːd] , [θriː] [ˌrætəˈfɪə] [ˈbɪskɪts] ,

press	**the**	**whey**	**from**	**the**	**curd**	**,**	**mix**	**three**	**eggs**	**with**	**the**	**curd**	**,**	**three**	**ratafia**	**biscuits**	**,**
按	这	乳清	从	这	凝乳	,	混合	三	鸡蛋	和	这	凝乳	,	三	果酒	饼干	,

将凝乳中的乳清压出来，与凝乳混合三个鸡蛋，加入三块拉塔菲亚饼干。

[ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [kriːm] , [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˈlemən] .

a	**glass**	**of**	**cream**	**,**	**two**	**ounces**	**of**	**sugar**	**,**	**and**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**lemon**	**.**
一个	玻璃	的	奶油	,	二	盎司	的	糖	,	和	一个	很少	滴	的	柠檬	.

一杯奶油，两盎司糖，几滴柠檬汁。

[pres] [ðə; ði] [kɜːd] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈnæpkɪn] [tuː; tə] [əbˈzɔːb] [ðə; ði] [ˈmɔɪstʃə(r)] .

Press	**the**	**curd**	**in**	**a**	**napkin**	**to**	**absorb**	**the**	**moisture**	**.**
按	这	凝乳	在	一个	餐巾	到	吸收	这	水分	.

用餐巾纸按压凝乳，吸收水分。

[paʊnd] [ðə; ði] [əˈbʌv] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈmɔːtə(r)] .

Pound	**the**	**above**	**mixture**	**in**	**a**	**mortar**	**.**
磅	这	多于	混合物	在	一个	砂浆	.

将上述混合物放入研钵中捣碎。

[laɪn] [hɑːf] - [ə; eɪ] - [ˈdʌz(ə)n] [ˈtɑːtlɪt] [pænz] [wɪð] [pʌf] [peɪst] , [fɪl] [ðə; ði] [ˈtɑːtlɪt] [pænz] [wɪð] [ðə; ði] [tʃiːz] [ˈkʌstəd] ,

Line	**half**	**-**	**a**	**-**	**dozen**	**tartlet**	**pans**	**with**	**puff**	**paste**	**,**	**fill**	**the**	**tartlet**	**pans**	**with**	**the**	**cheese**	**custard**	**,**
线	一半	-	一个	-	打	小挞	平底锅	和	噗	粘贴	,	充满	这	小挞	平底锅	和	这	奶酪	蛋奶冻	,

在六个挞模里铺上酥皮，然后在挞模里倒入奶酪蛋奶糊。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] [ˈkʌp(ə)l] [ɒv; əv] [straɪps] [ɒv; əv] [ˈkændid] [piːl] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] .

and	**place**	**a**	**couple**	**of**	**stripes**	**of**	**candied**	**peel**	**on**	**the**	**top**	**of**	**each**	**.**
和	地方	一个	夫妻	的	条纹	的	脯	果皮	在	这	顶部	的	每个	.

然后在每块蛋糕顶部放上几条糖渍果皮。

['dʒɪndʒə(r)] [bred] .
GINGER BREAD .
姜 面包 .

姜饼。

[mɪks][hɑ:f] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][hɑ:f] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv] [sɒft] ['ʃʊgə(r)] , [hɑ:f] -
Mix half - a - pound of butter , and half - a - pound of soft sugar , half -
混合 一半 - 一个 - 磅 的 黄油 , 和 一半 - 一个 - 磅 的 柔软的 糖 , 一半 -
[ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv] ['triːkl] , [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] ,
a - pound of treacle , with a wooden spoon ,
一个 - 磅 的 糖浆 , 和 一个 木制的 勺子 ,

用木勺将半磅黄油、半磅软糖和半磅糖蜜混合均匀。

[faɪv] [egz] , [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [swɪtʃt] ['seprətli] ; [ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['saʊə(r)] [mɪlk] ,
five eggs , yolks and whites switched separately ; a tea - cupful of sour milk ,
五 鸡蛋 , 蛋黄 和 白人 切换 分别地 ; 一个 茶 - 一杯 的 酸的 牛奶 ,
[wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] ,
one tea - spoonful of baking soda ,
一 茶 - 一勺 的 烘烤 苏打 ,

五个鸡蛋，蛋黄和蛋白分别互换；一杯酸奶，一茶匙小苏打，

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ] - [hɑ:f][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
one ounce of ginger , one pound and a - half of flour ,
一 盎司 的 姜 , 一 磅 和 一个 - 一半 的 面粉 ,

一盎司生姜，一磅半面粉，

[ə; eɪ][drɒp][ɒv; əv] ['braʊnɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][dɑːk] , [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['kændid] [piːl] .
a drop of browning to make it dark , and two ounces of candied peel .
一个 降低 的 褐变 到 制作 它 黑暗的 , 和 二 盎司 的 脯 果皮 .

加一滴褐变剂使其颜色变深，再加两盎司蜜饯果皮。

[beɪk] [ɪn][nɒt] [tuː] [hɒt][æn; ən]['ʌv(ə)n] . [-]
Bake in not too hot an oven . [58]
烤 在 不是 也 热的 一个 烤箱 . [-]

在不太热的烤箱中烘烤。[58]

['lemən] [keɪks] .
LEMON CAKES .
柠檬 蛋糕 .

柠檬蛋糕。

[teɪk] [fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] ,
Take four ounces of butter , four ounces of sugar , the juice of a lemon ,
拿 四 盎司 的 黄油 , 四 盎司 的 糖 , 这 汁 的 一个 柠檬 ,

取四盎司黄油、四盎司糖、一个柠檬的汁，

[ænd; ənd][hɑ:f][ðə; ði] [raɪnd] ; [rʌb] [ɒn][tuː; tə][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ,
and half the rhind ; rub on to the sugar the yolk of two eggs ,
和 一半 这 莱茵河 ; 擦 在 到 这 糖 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 ,

以及一半的鹿皮；将两个鸡蛋的蛋黄涂抹在糖上，

[wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] [wɔːm] [mɪlk] ; [niːd] [stɪf] [dəʊ] , [ænd; ənd][rəʊl][aʊt] ,
one glass of warm milk ; knead stiff dough , and roll out ,
一 玻璃 的 温暖的 牛奶 ; 揉 僵硬的 面团 , 和 卷 出去 ,

一杯温牛奶；揉捏硬面团，然后擀开。

[ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['fænsi]['kʌtə(r)] ['eni] [ʃeɪp] [prɪ'fɜ:d] .
and cut with fancy cutter any shape preferred .
和 切 和 想要 刀具 任何 形状 首选 .

用精美切割器切割成任何想要的形状。

['dʒɑ:ni] [keɪk] .
JOHNNIE CAKE .
约翰尼 蛋糕 .

约翰尼蛋糕。

[teɪk] [tu:] [kʌps][ɒv; əv]['ɪndiə] [mi:l] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [mɪks] [θri:] [ti:] - ['spu:nful] [ɒv; əv]
Take two cups of India meal , one cup of flour , mix three tea - spoonfuls of
拿 二 杯子 的 印度 一顿饭 , 一 杯子 的 面粉 , 混合 三 茶 - 一勺 的
['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] ,
baking - powder ,
烘烤 - 粉末 ,

取两杯印度玉米粉，一杯面粉，混合三茶匙泡打粉，

[θri:] ['spu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ][hɑ:f] - [kʌp][ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [tu:] [egz] .
three spoonfuls of sugar , a half - cup of melted butter , two eggs .
三 一勺 的 糖 , 一个 一半 - 杯子 的 融化 黄油 , 二 鸡蛋 .

三勺糖，半杯融化的黄油，两个鸡蛋。

[ˌeɪ di: 'di:][mɪlk] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [meɪk] [ðɪs] [ə; eɪ] [θɪk] ['bætə(r)] ,
Add milk enough to make this a thick batter ,
添加 牛奶 足够的 到 制作 这 一个 厚的 连击 ,

加入足够的牛奶，使面糊变得浓稠。

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔ:(r); fə(r)][hɑ:f] - [æn; ən] - ['aʊə(r)][ɪn][ə; eɪ][skweə(r)] [flæt] [pæn] ; [kʌt] [ɪn][skweə(r)] ['pi:sɪz] ;
and bake for half - an - hour in a square flat pan ; cut in square pieces ;
和 烤 为了 一半 - 一个 - 小时 在 一个 正方形 平坦的 平底锅 ; 切 在 正方形 件 ;

在方形平底锅中烘烤半小时；切成方块；

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [keɪk] [fɔ:(r); fə(r)] [lʌntʃ] .
it is a very nice cake for lunch .
它 是 一个 非常 好的 蛋糕 为了 午餐 .

这是一款非常适合午餐的蛋糕。

['dʒɜ:mən] [ti:] [keɪk] .
GERMAN TEA CAKE .
德语 茶 蛋糕 .

德国茶饼。

[teɪk] [θri:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [θri:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [rʌbd] [tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m] ,
Take three ounces of butter , three ounces of sugar , rubbed to a cream ,
拿 三 盎司 的 黄油 , 三 盎司 的 糖 , 摩擦 到 一个 奶油 ,

取三盎司黄油和三盎司糖，搓成奶油状，

[wʌn] [eg] , [jəʊk][ænd; ənd] [waɪt] [swɪtʃt] ; [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [twelv]
one egg , yolk and white switched ; add to the butter and sugar twelve
一 蛋 , 蛋黄 和 白色的 切换 ; 添加 到 这 黄油 和 糖 十二
['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
ounces of flour ,
盎司 的 面粉 ,

将一个鸡蛋的蛋黄和蛋白互换；在黄油和糖中加入十二盎司面粉，

[mɪks] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)][hɑ:f] - [ə; eɪ] - [paʊnd][ɒv; əv] ['kʌrənts] , [θri:] [ti:] - ['spu:nful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ]
mix with the flour half - a - pound of currants , three tea - spoonfuls of baking
混合 和 这 面粉 一半 - 一个 - 磅 的 醋栗 , 三 茶 - 一勺 的 烘烤
- ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [ti:] - ['spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,
- powder , and a tea - spoonful of cinnamon ,
- 粉末 , 和 一个 茶 - 一勺 的 肉桂 ,

将半磅葡萄干、三茶匙泡打粉和一茶匙肉桂粉与面粉混合。

[wʌn] [aʊns] ['lemən] - [pi:l] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][tu:; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ;
one ounce lemon - peel , add one cup of milk to the butter and sugar ;
一 盎司 柠檬 - 果皮 , 添加 一 杯子 的 牛奶 到 这 黄油 和 糖 ;

一盎司柠檬皮，将一杯牛奶加入黄油和糖中；

[mɪks][ðə; ði]['flaʊə(r)] , ['kʌrənts] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [piːl] , [ɔːl] [tə'geðə(r)] ,

mix	**the**	**flour**	**,**	**currants**	**,**	**cinnamon**	**,**	**and**	**peel**	**,**	**all**	**together**	**,**
混合	这	面粉	,	醋栗	,	肉桂	,	和	果皮	,	全部	一起	,

将面粉、葡萄干、肉桂和果皮混合在一起。

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)][ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .

and	**bake**	**for**	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**an**	**hour**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
和	烤	为了	三	-	四分之一	的	一个	小时	在	一个	热的	烤箱	.

然后在高温烤箱中烘烤四十五分钟。

[ɪf] [ðə; ði] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] ['bɜːnɪŋ] , [leɪ] [ə; eɪ]['peɪpə(r)]['əʊvə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðɪs] .

If	**the**	**cakes**	**are**	**burning**	**,**	**lay**	**a**	**paper**	**over**	**to**	**prevent**	**this**	**.**
如果	这	蛋糕	是	燃烧	,	躺	一个	纸	超过	到	防止	这	.

如果蛋糕烤焦了，就在上面盖一张纸防止烤焦。

[beɪk] [tɪl] ['nʌθɪŋ] [stɪks] [tuː; tə][ðə; ði] [strɔː] [wen] [pɪəst] . [-]

Bake	**till**	**nothing**	**sticks**	**to**	**the**	**straw**	**when**	**pierced**	**.**	**[**	**59**	**]**
烤	直到	没有什么	棍子	到	这	稻草	什么时候	穿孔	.	[	-	]

烤至用叉子戳一下吸管，吸管上不粘任何东西为止。[59]

['kweɪkərz] [keɪks] .

QUAKER'S	**CAKES**	**.**
贵格会	蛋糕	.

桂格蛋糕。

[teɪk] [hɑːf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv]['sev(ə)n] [egz]

Take	**half**	**-**	**a**	**-**	**pound**	**of**	**sifted**	**sugar**	**,**	**the**	**yolks**	**and**	**whites**	**of**	**seven**	**eggs**
拿	一半	-	一个	-	磅	的	筛过的	糖	,	这	蛋黄	和	白人	的	七	鸡蛋

['biːt(ə)n] ['seprətli] ,

beaten	**separately**	**,**
被打败	分别地	,

取半磅过筛的糖，将七个鸡蛋的蛋黄和蛋白分别打散，

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən] , [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv]['ɑːməndz]['biːt(ə)n] [faɪn] [wɪð] [rəʊz]

the	**juice**	**of**	**one**	**lemon**	**,**	**and**	**a**	**half**	**-**	**pound**	**of**	**almonds**	**beaten**	**fine**	**with**	**rose**
这	汁	的	一	柠檬	,	和	一个	一半	-	磅	的	杏仁	被打败	美好的	和	玫瑰

['wɔːtə(r)] .

water	**.**
水	.

一个柠檬的汁，以及半磅用玫瑰水打成细粉的杏仁。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] ['seprətli] , [ðen] [mɪks][ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts]

Beat	**the**	**whites**	**and**	**yolks**	**separately**	**,**	**then**	**mix**	**them**	**with**	**the**	**other**	**ingredients**
打	这	白人	和	蛋黄	分别地	,	然后	混合	他们	和	这	其他	原料

, [ɪk'sept] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .

,	**except**	**the**	**flour**	**.**
,	除了	这	面粉	.

将蛋白和蛋黄分别打发，然后与其他配料（面粉除外）混合。

[biːt] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [hɑːf] - [æn; ən] - ['aʊə(r)] , [ðen] [ʃeɪk] [ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði]

Beat	**them**	**together**	**half**	**-**	**an**	**-**	**hour**	**,**	**then**	**shake**	**in**	**the**	**flour**	**,**	**and**	**put**	**the**
打	他们	一起	一半	-	一个	-	小时	,	然后	摇	在	这	面粉	,	和	放	这

[keɪks] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

cakes	**in**	**the**	**oven**	**.**
蛋糕	在	这	烤箱	.

将它们搅拌半小时，然后拌入面粉，将蛋糕放入烤箱。

[dɪ'zɜːt] ['bɪskɪts] .

DESSERT	**BISCUITS**	**.**
甜点	饼干	.

甜点饼干。

[rʌb] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [faɪv] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ;

Rub	one	pound	of	butter	,	one	pound	of	sugar	,	and	five	eggs	to	a	cream	;
擦	一	磅	的	黄油	,	一	磅	的	糖	,	和	五	鸡蛋	到	一个	奶油	;

将一磅黄油、一磅糖和五个鸡蛋揉搓成奶油状;

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] ['leмən] ; [niːd] [tuː; tə]

add	one	tea	-	cupful	of	milk	,	a	few	drops	of	essence	of	lemon	;	knead	to
添加	一	茶	-	一杯	的	牛奶	,	一个	很少	滴	的	本质	的	柠檬	;	揉	到

[ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] ;

a	stiff	dough	;
一个	僵硬的	面团	;

加入一杯牛奶，几滴柠檬香精；揉成硬面团;

[kʌt] [ɪn] [rɪŋz] , [ænd; ənd] [liːvz] , [ænd; ənd] [hɑːt] ; [wen] [dʌn] , ['ɔːnəmənt] [wɪð] ['aɪsɪŋ] ['ʃʊgə(r)] [ɪn]

cut	in	rings	,	and	leaves	,	and	heart	;	when	done	,	ornament	with	icing	sugar	in
切	在	戒指	,	和	树叶	,	和	心	;	什么时候	完毕	,	装饰品	和	糖霜	糖	在

[ðə; ði] ['juːʒuəl] [wei] .

the	usual	way	.
这	通常	方式	.

切成环状、叶子状和心形；完成后，按常规方法用糖粉装饰。

[ləʊf] [keɪk] .

LOAF	CAKE	.
面包	蛋糕	.

磅蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] [ɒv; əv] ['dʒɜːmən] [jiːst] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [wɔːm] [mɪlk]

Take	the	size	of	a	walnut	of	German	yeast	dissolved	in	a	pint	of	warm	milk
拿	这	尺寸	的	一个	核桃	的	德语	酵母	溶解	在	一个	品脱	的	温暖的	牛奶

,

,

,

取核桃大小的德国酵母，溶解在一品脱温牛奶中。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] ; [stɜː(r)] [æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊə(r)] [ɪn] [æz; əz] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [spʌndʒ]

and	a	pinch	of	salt	;	stir	as	much	flour	in	as	will	make	a	thick	sponge
和	一个	捏	的	盐	;	搅拌	作为	很多	面粉	在	作为	将要	制作	一个	厚的	海绵

.

:

.

再加一小撮盐；拌入足够的面粉，直到揉成浓稠的海绵状。

[set] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [reɪz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [gets] [lait] [ænd; ənd] [θrəʊz] [ʌp] ['lɪt(ə)l] ['bʌbəlz] ;

Set	it	to	raise	till	it	gets	light	and	throws	up	little	bubbles	;
放	它	到	增加	直到	它	获得	光	和	投掷	向上	小的	气泡	;

设置加热模式，直到水变轻并冒出小气泡;

[ðen] [teɪk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] ,

then	take	two	pounds	of	flour	and	make	a	hole	in	the	centre	,
然后	拿	二	磅	的	面粉	和	制作	一个	洞	在	这	中心	,

然后取两磅面粉，在中间挖个洞，

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [spʌndʒ] .

and	pour	in	the	sponge	.
和	倒	在	这	海绵	.

然后倒入海绵。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [hɑːf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv] [sɒft] ['ʃʊgə(r)]
Add **three** **-** **quarters** **of** **a** **pound** **of** **butter** **,** **half** **-** **a** **-** **pound** **of** **soft** **sugar**
添加 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 黄油 , 一半 - 一个 - 磅 的 柔软的 糖
, [fɔː(r)] [egz] ,
, **four** **eggs** **,**
, 四 鸡蛋 ,

加入四分之三磅黄油、半磅软糖、四个鸡蛋，

[tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['leмən] - [piːl] , [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kʌrənts] , [θriː] -
two **ounces** **of** **lemon** **-** **peel** **,** **three** **-** **quarters** **of** **a** **pound** **of** **currants** **,** **three** **-**
二 盎司 的 柠檬 - 果皮 , 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 醋栗 , 三 -
['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['reɪzɪnz] ,
quarters **of** **a** **pound** **of** **raisins** **,**
四分之一 的 一个 磅 的 葡萄干 ,

两盎司柠檬皮，四分之三磅醋栗，四分之三磅葡萄干

[ænd; ənd] [niːd] [ðɪs] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][set][tuː; tə] [reɪz] [fɔː(r); fə(r)][ə'nʌðə(r)]['aʊə(r)] ; [ðen] ,
and **knead** **this** **all** **together** **,** **and** **set** **to** **raise** **for** **another** **hour** **;** **then** **,**
和 揉 这 全部 一起 , 和 放 到 增加 为了 其他 小时 ; 然后 ,

将所有材料揉在一起，再醒发一个小时；然后，

[wen] [laɪt] , [beɪk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] . [-]
when **light** **,** **bake** **for** **one** **hour** **in** **a** **moderate** **oven** **.** **[** **60** **]**
什么时候 光 , 烤 为了 一 小时 在 一个 缓和 烤箱 . [-]

烤至蓬松后，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。[60]

[dəʊ] [nʌts] .
DOUGH **NUTS** **.**
面团 坚果 .

甜甜圈。

[teɪk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [sɒft] ['ʃʊgə(r)] , [rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ,
Take **three** **ounces** **of** **butter** **,** **three** **ounces** **of** **soft** **sugar** **,** **rubbed** **to** **a** **cream** **,**
拿 三 盎司 的 黄油 , 三 盎司 的 柔软的 糖 , 摩擦 到 一个 奶油 ,

取三盎司黄油和三盎司软糖，搓成奶油状，

[wʌn] [eg] , [ə; eɪ][drɒp][ɒv; əv] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ,
one **egg** **,** **a** **drop** **of** **vanilla** **,** **and** **one** **cup** **of** **milk** **,**
一 蛋 , 一个 降低 的 香草 , 和 一 杯子 的 牛奶 ,

一个鸡蛋，一滴香草精，一杯牛奶，

[ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [θriː] [tiː] - ['spuːnful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .
a **pound** **and** **a** **half** **of** **flour** **with** **three** **tea** **-** **spoonfuls** **of** **baking** **-** **powder** **.**
一个 磅 和 一个 一半 的 面粉 和 三 茶 - 一勺 的 烘烤 - 粉末 .

一磅半面粉，加三茶匙泡打粉。

[niːd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] , [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [raʊnd] ['kʌtə(r)] ,
Knead **into** **a** **stiff** **dough** **,** **cut** **with** **a** **round** **cutter** **,**
揉 进入 一个 僵硬的 面团 , 切 和 一个 圆形的 刀具 ,

揉成较硬的面团，用圆形模具切割。

[kʌt][ə; eɪ][həʊl][ɪn][ðə; ðɪ]['sentə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][smɔːlə(r)]['kʌtə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][lɑːd] .
cut **a** **hole** **in** **the** **centre** **with** **a** **smaller** **cutter** **,** **and** **fry** **in** **hot** **lard** **.**
切 一个 洞 在 这 中心 和 一个 较小的 刀具 , 和 炒 在 热的 猪油 .

用较小的切模在中心切出一个洞，然后在热猪油中炸。

[frentʃ] ['wɔfəlz] .
FRENCH **WAFFLES** **.**
法语 华夫饼 .

法式华夫饼。

[meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)][ɒv; əv][naɪn]['teɪb(ə)l] - ['spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ɪn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ,

Make	a	batter	of	nine	table	-	spoonfuls	of	flour	,	in	one	pint	of	milk	,
制作	一个	连击	的	九	桌子	-	一勺	的	面粉	,	在	一	品脱	的	牛奶	,

用九汤匙面粉和一品脱牛奶调成面糊。

[rʌbd] ['smu:ðli] [wɪð] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['wʊdn] [spu:n] ; [swɪtʃ] [ʌp] [θri:] [egz] ,

rubbed	smoothly	with	the	back	of	a	wooden	spoon	;	switch	up	three	eggs	,
摩擦	顺利	和	这	后退	的	一个	木制的	勺子	;	转变	向上	三	鸡蛋	,

用木勺背面抹匀；换成三个鸡蛋，

[ænd; ənd][pɔ:(r)]['ɪntu:][ðə; ði]['bætə(r)] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd]

and	pour	into	the	batter	two	ounces	of	melted	butter	,	quarter	of	a	pound
和	倒	进入	这	连击	二	盎司	的	融化	黄油	,	四分之一	的	一个	磅

[ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

of	sugar	,
的	糖	,

在面糊中倒入两盎司融化的黄油和四分之一磅糖，

[wʌn] [ti:] - ['spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] ; [gri:s] ['wɒfl] ['aɪənz] , [ænd; ənd] [beɪk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]

one	tea	-	spoonful	of	baking	-	powder	;	grease	waffle	irons	,	and	bake	over	a
一	茶	-	一勺	的	烘烤	-	粉末	;	润滑脂	胡扯	熨斗	,	和	烤	超过	一个

[klɪə(r)]['faɪə(r)] ;

clear	fire	;
清除	火	;

一茶匙泡打粉；在华夫饼模具上涂油，用明火烘烤；

[sɪft]['əʊvə(r)] [wɪð] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [hɒt] .

sift	over	with	white	sugar	,	and	serve	hot	.
筛	超过	和	白色的	糖	,	和	服务	热的	.

筛上白砂糖，趁热食用。

['aɪsɪz][fɔ:(r); fə(r)] [keɪks] .

ICES	FOR	CAKES	.
冰	为了	蛋糕	.

蛋糕上的冰块。

[teɪk] [hɑ:f] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv]['aɪsɪŋ]['ʃʊgə(r)][tu:; tə] [tu:] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] ; [swɪtʃ] [ðə; ði] ['waɪts]

Take	half	-	a	-	pound	of	icing	sugar	to	two	whites	of	eggs	;	switch	the	whites
拿	一半	-	一个	-	磅	的	糖霜	糖	到	二	白人	的	鸡蛋	;	转变	这	白人

[tu:; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] ,

to	a	stiff	froth	,
到	一个	僵硬的	泡沫	,

取半磅糖粉加入两个蛋清中；将蛋清打发至硬性发泡，

[stɪf] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][lɪft][ɒn][ə; eɪ] [naɪf] ; [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,

stiff	enough	to	lift	on	a	knife	;	then	add	the	sugar	,
僵硬的	足够的	到	举起	在	一个	刀	;	然后	添加	这	糖	,

硬到可以用刀挑起来；然后加入糖，

[ænd; ənd] [bi:t] [wel] [ʌp] [wɪð] [ðə; ði] [naɪf] .

and	beat	well	up	with	the	knife	.
和	打	出色地	向上	和	这	刀	.

用刀狠狠地捅。

[ðen] [pɑ:s] [θru:] [æn; ən]['aɪsɪŋ] - [bæg] , [ɒn] [wɒt'evə(r)] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [aɪst] ;

Then	pass	through	an	icing	-	bag	,	on	whatever	is	to	be	iced	;
然后	经过	通过	一个	糖霜	-	包	,	在	任何	是	到	是	冰镇	;

然后将其装入裱花袋，挤到需要裱花的物品上；

['ɔ:nəmənt] ['eni] ['fænsi] [ʃeɪp] [ðæt] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] . [-]

ornament	any	fancy	shape	that	is	desired	.	[	61	]
装饰品	任何	想要	形状	那	是	想要的	.	[	-	]

可装饰成任何想要的奇特形状。[61]

[ðə; ði] ['dɪfrənt] [kaɪndz] [ɒv; əv] [peɪst] .

THE	DIFFERENT	KINDS	OF	PASTE	.
这	不同的	种类	的	粘贴	.

不同种类的浆糊。

[peɪst] [nəʊ] . [wʌn] . — [pʌf] [peɪst] .

Paste	No	.	1	.	—	PUFF	PASTE	.
粘贴	不	.	1	.	—	噗	粘贴	.

糊状物1号——酥皮糊。

[wet] [fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [tu:; tə] [ə; eɪ] [dəʊ] ,

Wet	four	ounces	of	flour	with	cold	water	to	a	dough	,
湿的	四	盎司	的	面粉	和	寒冷的	水	到	一个	面团	,

将四盎司面粉用冷水揉成面团，

[æz; əz] [stɪf] [æz; əz] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['brekfəst] [rəʊl] ;

as	stiff	as	for	a	breakfast	roll	;
作为	僵硬的	作为	为了	一个	早餐	卷	;

硬得像早餐面包卷一样；

[rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [leɪ] [fɔ:(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['pi:sɪz] [ɒn] [ðə; ði] [peɪst] ;

roll	out	and	lay	four	ounces	of	fresh	butter	in	pieces	on	the	paste	;
卷	出去	和	躺	四	盎司	的	新鲜的	黄油	在	件	在	这	粘贴	;

将四盎司新鲜黄油切成小块，擀开后铺在面团上；

[fəʊld] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [rəʊl] [aʊt] [fɔ:(r)] [taɪmz] ,

fold	over	and	roll	out	four	times	,
折叠	超过	和	卷	出去	四	时代	,

对折并擀开四次，

[ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [tu:; tə] [reɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [kəʊld] [pleɪs] [fɔ:(r); fə(r)] [θri:] ['aʊəz] .

and	set	away	to	raise	in	a	cold	place	for	three	hours	.
和	放	离开	到	增加	在	一个	寒冷的	地方	为了	三	小时	.

然后放在寒冷的地方醒发三个小时。

[gɪv] [ðə; ði] [peɪst] [θri:] [tɜ:nz] [mɔ:(r)] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['redi] [fɔ:(r); fə(r)] [ju:z] .

Give	the	paste	three	turns	more	,	and	it	is	ready	for	use	.
给	这	粘贴	三	转弯	更多的	,	和	它	是	准备好	为了	使用	.

再将糊状物搅拌三圈，即可使用。

[keə(r)] [mʌst; məst] [bi:; bi] ['teɪkən] [nɒt] [tu:; tə] [dʌst] [tu:] [mʌtʃ] ['flaʊə(r)] [ɒn] ;

Care	must	be	taken	not	to	dust	too	much	flour	on	;
关心	必须	是	已采取	不是	到	灰尘	也	很多	面粉	在	;

务必注意不要撒上过多的面粉；

['rəʊlɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [æt; ət] [ə; eɪ] [kəʊld] [slæb] [ɔ:(r)] [sleɪt] , [wɪð] [hændz] [wɒʃt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt]

rolling	it	at	a	cold	slab	or	slate	,	with	hands	washed	in	cold	water	and	salt
滚动	它	在	一个	寒冷的	板	或者	石板	,	和	双手	洗过	在	寒冷的	水	和	盐

,

,

,

将面团放在冰冷的石板或石板上滚动，双手用冷水和盐洗净。

[ɪz] [æn; ən] [ɪm'pru:vmənt] [tu:; tə] [ðɪs] [peɪst] .

is	an	improvement	to	this	paste	.
是	一个	改进	到	这	粘贴	.

这是对这种膏体的改进。

[ə; eɪ] ['veri] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [ɪz] ['ni:dɪd] [tu:; tə] [kʊk] [ˌaɪ 'ti:] .

A	very	hot	oven	is	needed	to	cook	it	.
一个	非常	热的	烤箱	是	需要	到	厨师	它	.

需要非常热的烤箱才能烤熟它。

[duː; də] [nɒt] [əˈlaʊ] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [dɔː(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [ˈəʊpənd] , [tuː; tə] [let] [ðə; ði] [drɑːft] [ɪn] ,

Do	not	allow	the	oven	door	to	be	opened	,	to	let	the	draught	in	,
做	不是	允许	这	烤箱	门	到	是	打开	,	到	让	这	草稿	在	,

不要打开烤箱门，以免冷风吹进来。

[æz; əz] [ðɪs] [ɪz] [bæd] [fɔː(r); fə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] .

as	this	is	bad	for	it	.
作为	这	是	坏的	为了	它	.

因为这样做对它不好。

[peɪst] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] . — [ʃɔːt] [krʌst] .

Paste	No	.	2	.	—	SHORT	CRUST	.
粘贴	不	.	2	.	—	短的	地壳	.

面团编号 2.—酥皮。

[teɪk] [hɑːf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [wʌn] [eg] , [ænd; ənd] [ə; eɪ]

Take	half	-	a	-	pound	of	butter	,	one	pound	of	flour	,	one	egg	,	and	a
拿	一半	-	一个	-	磅	的	黄油	,	一	磅	的	面粉	,	一	蛋	,	和	一个

[glɑːs] [ɒv; əv] [mɪlk] ,

glass	of	milk	,
玻璃	的	牛奶	,

取半磅黄油、一磅面粉、一个鸡蛋和一杯牛奶，

[ænd; ənd] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] ; [rʌb] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˈflaʊə(r)] [tuː; tə] [krʌmz] ,

and	two	ounces	of	sugar	;	rub	the	butter	and	flour	to	crumbs	,
和	二	盎司	的	糖	;	擦	这	黄油	和	面粉	到	面包屑	,

加入两盎司糖；将黄油和面粉搓成碎屑状，

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [mɪlk] ; [niːd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] ,

then	add	the	egg	and	a	glass	of	milk	;	knead	to	a	stiff	dough	,
然后	添加	这	蛋	和	一个	玻璃	的	牛奶	;	揉	到	一个	僵硬的	面团	,

然后加入鸡蛋和一杯牛奶；揉成较硬的面团。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] ; [taɪm] , [hɑːf] - [æn; ən] - [ˈaʊə(r)] . [-]

and	bake	in	a	moderate	oven	;	time	,	half	-	an	-	hour	.	[	62	]
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	;	时间	,	一半	-	一个	-	小时	.	[	-	]

放入中等温度的烤箱烘烤；时间，半小时。[62]

[peɪst] [nəʊ] . [θriː] . — [pleɪn] [əˈmerɪkən] [krʌst] .

Paste	No	.	3	.	—	PLAIN	AMERICAN	CRUST	.
粘贴	不	.	3	.	—	清楚的	美国人	地壳	.

3号糊状物——普通美式饼皮。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [tuː] [tiː] - [ˈspuːnful] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] - [ˈpaʊdə(r)] , [sɪks] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv]

Take	one	pound	of	flour	,	two	tea	-	spoonfuls	of	baking	-	powder	,	six	ounces	of
拿	一	磅	的	面粉	,	二	茶	-	一勺	的	烘烤	-	粉末	,	六	盎司	的

[ˈbʌtə(r)] ,

butter	,
黄油	,

取一磅面粉，两茶匙泡打粉，六盎司黄油，

[rʌbd] [tuː; tə] [krʌmz] [baɪ] [ˈrʌbɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ðə; ði] [wʌn] [weɪ] ;

rubbed	to	crumbs	by	rubbing	it	the	one	way	;
摩擦	到	面包屑	经过	擦	它	这	一	方式	;

用同一方向摩擦，将其磨成碎屑；

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ɪf] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [miːt] [dɪʃ] ,

a	pinch	of	salt	if	for	a	meat	dish	,
一个	捏	的	盐	如果	为了	一个	肉	盘子	,

如果是肉类菜肴，可以加一小撮盐。

[ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [swiːt] [dɪʃ] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

and	for	a	sweet	dish	a	spoonful	of	sugar	.
和	为了	一个	甜的	盘子	一个	一勺	的	糖	.

甜点的话，再加一勺糖。

[meɪk] [ə; eɪ][həʊl][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] , [ænd; ənd] [drɔː] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ɔːl][ɪn] ,

Make	a	hole	in	the	centre	,	and	draw	the	flour	all	in	,
制作	一个	洞	在	这	中心	,	和	画	这	面粉	全部	在	,

在中心挖个洞，把面粉全部倒进去。

[wet] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['stɪfnəs] [ɒv; əv]['səʊdə] [skɔnz] ; [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]

wet	with	cold	water	to	the	stiffness	of	soda	scones	;	bake	in	a	moderate	oven
湿的	和	寒冷的	水	到	这	刚性	的	苏打	司康饼	;	烤	在	一个	缓和	烤箱

.

:

.

用冷水浸湿至苏打司康饼的硬度；放入中等温度的烤箱烘烤。

[peɪst] [nəʊ] . [fɔːr] . — [hɑːd] [peɪst] [fɔː(r); fə(r)] [reɪzd] [paɪz] .

Paste	No	.	4	.	—	HARD	PASTE	FOR	RAISED	PIES	.
粘贴	不	.	4	.	—	难的	粘贴	为了	提高	馅饼	.

4号糊状物——用于制作馅饼的硬质糊状物。

[pʊt][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɒn][tuː; tə][ə; eɪ][slæb] , [rʌb][ɪn] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['klærəfaɪd][fæt] ,

Put	one	pound	of	flour	on	to	a	slab	,	rub	in	three	ounces	of	clarified	fat	,
放	一	磅	的	面粉	在	到	一个	板	,	擦	在	三	盎司	的	澄清	胖的	,

在木板上放一磅面粉，抹上三盎司澄清油脂，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] ; [wet] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)] , [nɒt] ['veri] [spft] ,

and	a	pinch	of	salt	;	wet	with	hot	water	,	not	very	soft	,
和	一个	捏	的	盐	;	湿的	和	热的	水	,	不是	非常	柔软的	,

加一小撮盐；用热水润湿，但不要太软。

[ænd; ənd] [niːd] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf] - [æn; ən] - ['aʊə(r)][tuː; tə][get][ˌaɪ 'tiː] [stɪf] .

and	knead	for	half	-	an	-	hour	to	get	it	stiff	.
和	揉	为了	一半	-	一个	-	小时	到	得到	它	僵硬的	.

揉捏半小时使其变硬。

[ðɪs] [peɪst] [wɪl] [duː; də][fɔː(r); fə(r)] [reɪzd] [paɪz][ɔː(r)] ['mʌtn] [paɪz] .

This	paste	will	do	for	raised	pies	or	mutton	pies	.
这	粘贴	将要	做	为了	提高	馅饼	或者	羊肉	馅饼	.

这种酱料适合做馅饼或羊肉馅饼。

[peɪst] [nəʊ] . [faɪv] . — ['suːɪt; 'sjuːɪt] [krʌst] .

Paste	No	.	5	.	—	SUET	CRUST	.
粘贴	不	.	5	.	—	羊脂	地壳	.

糊状物 5.—牛油皮。

[mɪns] [faɪn] [eɪt] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['suːɪt; 'sjuːɪt] ,

Mince	fine	eight	ounces	of	suet	,
剁碎	美好的	八	盎司	的	羊脂	,

将八盎司牛油剁成细末，

[ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .

and	mix	it	into	one	pound	of	flour	and	a	pinch	of	salt	.
和	混合	它	进入	一	磅	的	面粉	和	一个	捏	的	盐	.

将其与一磅面粉和一小撮盐混合。

[ðɪs] [peɪst] [mʌst; məst][nɒt][biː; bi] [wɜːkt] [mʌtʃ] , [ænd; ənd][ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [stiːmd] [ɔː(r)] [bɔɪld]
This paste must not be worked much , and is used for steamed or boiled
这 粘贴 必须 不是 是 工作 很多 , 和 是 用过的 为了 蒸 或者 煮沸
[krʌst] .
crust .
地壳 .

这种面糊不能过度揉捏，用于制作蒸制或煮制的饼皮。

[bɔɪld] [krʌst] [rɪˈkwaɪəz] [tuː; tə] [bɔɪl] [frɒm; frəm] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] [tuː; tə] [tuː] [ˈaʊəz] , [dɪˈpendɪŋ] [ɒn]
Boiled crust requires to boil from twenty minutes to two hours , depending on
煮沸 地壳 需要 到 熬 从 二十 分钟 到 二 小时 , 取决于 在
[wɒt] [saɪz][ɪz] [ˈbɔɪlɪŋ] .
what size is boiling .
什么 尺寸 是 沸腾 .

煮饼皮需要煮20分钟到2小时不等，具体时间取决于饼皮的大小。

[ðɪs] [krʌst] [kʊd; kəd][biː; bi] [beɪkt] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [stiːmd] . [-]
This crust could be baked as well as steamed . [63]
这 地壳 可以 是 烘焙 作为 出色地 作为 蒸 . [-]

这种饼皮既可以烤也可以蒸。[63]

[ə; eɪ] [hɪnt] [ɒn][ðə; ði] [hiːt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] .
A Hint on the Heat of the Oven .
一个 暗示 在 这 热 的 这 烤箱 .

关于烤箱温度的小提示。

[fɔː(r); fə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [peɪst] , [həʊld][jɔː(r); jə(r)][hænd][ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈmɪnɪt] ;
For baking paste , hold your hand in the oven a quarter of a minute ;
为了 烘烤 粘贴 , 抓住 你的 手 在 这 烤箱 一个 四分之一 的 一个 分钟 ;

对于烘焙膏，将手放入烤箱中烘烤四分之一分钟；

[ɪf] [ðə; ði][hænd] [ˈkænɒt] [biː; bi][held] [ˈeni] [lɒŋgə(r)] , [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][hɒt] [ɪˈnʌf] ;
if the hand cannot be held any longer , it is hot enough ;
如果 这 手 不能 是 握住 任何 更长 , 它 是 热的 足够的 ;

如果手再也握不住了，说明已经够烫了；

[ɪf] [ðə; ði][hænd] [ˈkænɒt] [biː; bi][held] [səʊ] [lɒŋ] , [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [tuː] [hɒt] .
if the hand cannot be held so long , it will be too hot .
如果 这 手 不能 是 握住 所以 长的 , 它 将要 是 也 热的 .

如果手不能长时间握着，会太烫。

[pleɪs] [sʌm; səm] [waɪt] [ˈpeɪpə(r)][ˈəʊvə(r)] [wɒtˈevə(r)] [ɪz] [ˈbeɪkɪŋ] , [ænd; ənd] [ðɪs] [wɪl] [kiːp] [ˌaɪ ˈtiː]
Place some white paper over whatever is baking , and this will keep it
地方 一些 白色的 纸 超过 任何 是 烘烤 , 和 这 将要 保持 它
[frɒm; frəm] [ˈbɜːnɪŋ] .
from burning .
从 燃烧 .

在烘烤的食物上盖一层白纸，这样可以防止食物烤焦。

[ˈedɪnbrə]
EDINBURGH
爱丁堡

爱丁堡

[ˈprɪntɪd] [baɪ] [ˈlɒrɪmə] [ænd; ənd] [ˈgɪliz] ,
PRINTED BY LORIMER AND GILLIES ,
打印 经过 洛里默 和 吉利斯 ,

由洛里默和吉利斯印刷厂印制

- [ˌes ˈtiː] .
31 ST .
- 英石 .

['ændruː]	[skweə(r)]	.
ANDREW	**SQUARE**	**.**
安德鲁	正方形	.

安德鲁广场。

[-]	[nəʊts]	:
TRANSCRIBER'S	**NOTES**	**:**
转录员的	笔记	:

转录员注释:

['ɒbviəs]	[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]	['erə(r)z]	[hæv; həv]	[biːn]	[kə'rektɪd]	.
Obvious	**typographical**	**errors**	**have**	**been**	**corrected**	**.**
明显的	印刷	错误	有	到过	已更正	.

明显的拼写错误已更正。

[ˌinkən'sistənsiz]	[ɪn]	[ˌhaɪfə'neɪʃn]	[hæv; həv]	[biːn]	['stændədaɪzd]	.
Inconsistencies	**in**	**hyphenation**	**have**	**been**	**standardized**	**.**
不一致之处	在	连字符	有	到过	标准化	.

连字符使用上的不一致之处已得到规范化。

[ɑː'keɪɪk]	[ɔː(r)]	['veəriənt]	['spelɪŋ]	[hæz; həz]	[biːn]	[rɪ'teɪnd]	.
Archaic	**or**	**variant**	**spelling**	**has**	**been**	**retained**	**.**
古风	或者	变体	拼写	有	到过	保留	.

保留了古体或变体拼写。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神